a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo

NÚMERO 75 - SEPTIEMBRE 2022

SHOW COOKING

"Explora nuevos sabores.

Chef | Norbert Tarayre
Fecha | Martes 4 de octubre
Hora | 14:00 - 15:00h

FACTORÍA CHEF

fruit attraction

Visítanos del 4 al 6 de octubre

montosa

Stand 8B08 | Pabellón 8 | Hall 8

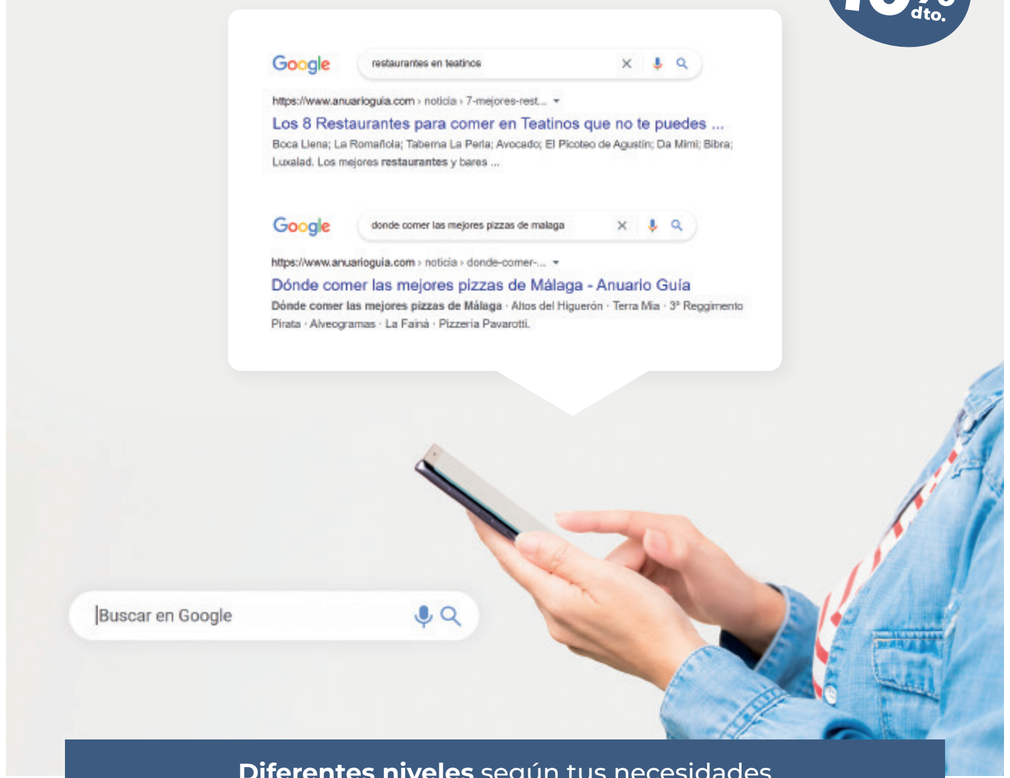
anuarioguía

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	NIVEL PLATA	NIVEL ORO	NIVEL PLATINO
0€ - gratis	15€/mes	35€/mes	75€/mes

www.anuarioguia.com

suscripciones@anuarioguia.com

*Si contactas con nosotros a través de este anuncio

tralemto

Empleando el talento

-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.

visionclick
[MARKETING ONLINE] [PUBLICIDAD]

info@visionclick.es visionclick.es 952 29 43 06

Google Cloud Partner · El Español de Málaga · anuarioguía Desde 1985 · Microsoft Certified Professional · Microsoft Certified Technology Specialist · Google Partner

STAFF - AGRO75

Editor
Juan Luis Bueno

Diseño
Pilar Orellana, Anita Vasco, Eva Mez, Antonio Libert,
Diana Jurado, Esther Sepúlveda, Ángela Cassini

Redacción
Carmen Bandera, Miguel Ángel Fernández
y Ana Berrocal

Fotografía
Lorenzo Carnero

Escapadas del Sur y Turismo
Ricardo Pastor

Web y Marketing Digital
Visionclick
Luis Gordo
Cinthia G.

Colaboradores
Juan J. Rivas
Azahara Muñoz

Publicidad Agro Málaga
hola@agromagazine.es

agromagazine.es

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 Nina Simone.
Imprime: Corporación Gráfica Penibética, S.L.U.
Depósito legal: MA 1642-2015.

[EDITOR´S LETTER]

En Agro Periódico Magazine nos encanta el otoño. ¡Qué estación! ¡Qué olores! Lo empezamos con muchas ganas y con un número en papel que no solo se distribuirá en la provincia de Málaga sino también fuera de Andalucía.

Sí, como cada año desde que comenzamos nuestra andadura el 4 de diciembre de 2015, a excepción de 2020, comenzamos la temporada de asistencia a eventos provinciales, nacionales e internacionales. El primero donde distribuiremos nuestro periódico será Fruit Attraction Madrid, que se celebra en IFEMA del 4 al 6 de octubre. Allí estaremos acompañando a nuestras empresas malagueñas en un evento que recupera este año todo su esplendor tras la pandemia.

Además, con los próximos números de Agro Magazine (octubre, noviembre, diciembre, enero y febrero) estaremos en otros muchos eventos de los que os iremos dando cuenta en nuestras páginas de papel y también en nuestra página digital: www.agromagazine.es.

¡Que disfrutéis de nuestro primer número de otoño 2022, este que tenéis en vuestras manos! Feliz lectura a todos.

Nieves

ESPECIALISTAS IMPORT & EXPORT FRUTAS FRESCAS

≈ REPRESENTANTE ADUANERO ▪ ASESORAMIENTO EN COMERCIO EXTERIOR ≈

¿POR QUÉ NIEVES?

¡Porque llegamos hasta donde necesites!

WWW.NIEVES.EU

ALGECIRAS - GIBRALTAR - MÁLAGA - MARRUECOS - MOTRIL - CEUTA - MELILLA

Del 4 al 6
de octubre

FRUIT ATTRACTION

PABELLÓN 10
STAND 10D10

Maestros Maduradores

20 TROPICAL millenium

VISÍTANOS | VISIT US | VISITE NOUS

fruit attraction
FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS

4-6OCT2022
MADRID-ESPAÑA

HALL 10 -STAND 10D02

Nuestro origen nos hace únicos

Come Sano, Come **BONITO**

ZUMOS Y PURÉS PARA ESTE OTOÑO

EN ESTA NUEVA ESTACIÓN APETECEN MÁS PLATOS CALIENTES Y RECONFORTANTES PERO TAMBIÉN PODEMOS CONSUMIR LOS PRODUCTOS PROPIOS DE LA ESTACIÓN LICUADOS O EN PURÉS.

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

Con la nueva estación llegan frutas y verduras más resistentes a la falta de luz y al frío. Apetecen platos reconfortantes y guisos calientes, pero también podemos incorporar los alimentos de temporada a nuestro menú diario elaborando purés y zumos, una manera saludable y sencilla de aprovechar sus propiedades nutricionales y muy recomendable para quienes se resisten a tomar las raciones diarias recomendadas de frutas y verduras.

Consumiendo productos de temporada nos aseguramos de aprovechar al máximo su sabor y sus nutrientes y el otoño nos provee de una amplia variedad de frutas y verduras con las que elaborar sabrosas recetas si nos cansamos de tomarlas crudas.

■ Granada

El color rojo brillante de la pulpa de esta fruta remite inevitablemente a la calidez del otoño. Esa tonalidad está relacionada con su apreciado poder antioxidante ya que ambas cualidades se deben a la presencia de polifenoles.

Originaria del Himalaya, está bien adaptada al clima mediterráneo y España es uno de los mayores productores y exportadores de esta fruta. La encontramos en los mercados desde mediados de septiembre y destaca por sus propiedades depurativas y por ser muy rica en potasio. Son tantos sus beneficios que desde hace miles de años se ha usado con fines medicinales.

Sus granos son dulces, frescos y crujientes y se suelen consumir en crudo. El zumo de granada puede funcionar como un eficaz jarabe natural ya que estimula el sistema inmunitario, es un potente antiinflamatorio y protege el corazón. También se puede combinar su sabor con el de otras frutas igualmente saludables y otoñales como la naranja, la manzana o el pomelo.

■ Calabaza

Otro color característico del otoño es el naranja de la calabaza. Está compuesta en un 90 % por agua, por lo que aporta muy pocas calorías. En cambio, es muy rica en minerales y vitaminas que benefician al sistema inmunitario, al digestivo y al cardiovascular y está especialmente indicada para quienes padecen diabetes. Además, se pueden aprovechar sus semillas, ricas en magnesio y cinc y muy apetitosas como aperitivo.

Otro atractivo de este interesante vegetal, que llegó al continente europeo hace más de quinientos años desde América, es su versatilidad para elaborar recetas por su sabor y textura y porque admite diferentes tipos de cocción. Combinándola con patatas, puerros o zanahorias obtendremos un delicioso puré de acompañamiento o una crema ligera. Si queremos un sabor más original podemos añadir naranja o mandarina.

■ Uva

Esta típica fruta otoñal es una de las más calóricas aunque la mayor parte de su contenido es agua. Sus beneficios ya eran conocidos por fenicios y egipcios y está muy presente en la cultura mediterránea. El Imperio Romano la introdujo en Europa y desde aquí navegó al continente americano.

Las uvas aportan mucha energía y valiosos nutrientes como ácido fólico, vitaminas C y A y potasio. Constituyen también un potente depurativo, ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares, refuerzan la memoria y ayudan a mejorar los niveles de colesterol.

Para elaborar zumo de uva basta con triturar el fruto entero, lo que permite aprovechar los componentes beneficiosos de la piel y las pepitas, que contienen principalmente antioxidantes. Si nos cansamos de su sabor podemos agregar también manzana, kiwi o piña a la receta.

■ Acelgas

Esta frondosa verdura de hojas verdes es rica en vitaminas esenciales, minerales y fibra. Destaca por su alto contenido en hierro y por aportar muy pocas calorías a nuestra alimentación. El magnesio y el potasio que contiene nos ayuda a combatir el cansancio y la vitamina K es beneficiosa para la coagulación sanguínea y fortalece los huesos.

La mejor opción para aprovechar sus cualidades nutricionales es tomarla en crudo o cocinarla durante unos pocos minutos, pero para no aburrirnos de ellas lo mejor es que no nos limitemos a una sola preparación. Basta con licuar las hojas de acelga para obtener un cóctel depurativo que podemos enriquecer con limón y manzana. Si preferimos un plato con más consistencia o caliente podemos preparar una crema siguiendo sencillas recetas con patatas, calabacín o incluso manzanas.

■ Mandarina

Destaca por su alto contenido en vitamina C ya que una pieza contiene aproximadamente un tercio de la dosis diaria recomendada. Originaria de Asia, es una de las frutas más consumidas en España, que también es uno de los mayores países productores de esta fruta del mundo.

Por las vitaminas y minerales que contiene es muy recomendable su ingesta después de realizar un esfuerzo físico.

Es más fácil de pelar que su popular pariente la naranja, por lo que sus gajos suelen tomarse crudos, pero por la jugosidad de su pulpa es una fruta idónea para hacer zumos que, además de como una sabrosa bebida dulce con toques ácidos, podemos aprovechar para aliñar ensaladas o para marinar carnes o pescados.

• Membrillo

El membrillo es una fruta áspera, con una pulpa dura y amarga que no se come cruda pero resulta deliciosa una vez cocinada, sola o en combinación con otros alimentos.

Su consumo está recomendado para tratar problemas digestivos, incluyendo dolencias tan comunes como náuseas, reflujos o, especialmente, la diarrea por su alto contenido en taninos.

Por su bajo aporte calórico se considera un buen complemento en dietas para adelgazar, aunque son muy populares las recetas en las que se combinan con azúcar para contrarrestar su sabor ácido y terroso; es el caso del tradicional dulce de membrillo.

Con una proporción de azúcar mucho menor se puede elaborar un rico puré de membrillo para acompañar otros platos como guarnición, igual que se pueden conservar sus propiedades tomándolo en un zumo, para lo que habrá que cocerlo previamente, al que se puede añadir manzana o aderezarlo con limón, canela o jengibre.

VIDA SALUDABLE

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

CHIRIMOYA

ESA SABROSA FRUTA OTOÑAL

L.R. - FOTOS: AGRO

Con piel relativamente gruesa, de un color verdoso en su exterior y acompasada con su interna tez blanquecina, la chirimoya es un fruto de temporada que llega cada otoño para endulzar la melancolía de otro verano que se va. Ya solo su figura en forma de corazón hace que esta fruta llame la atención.Además, en las provincias de Granada y Málaga, la chirimoya tiene un peso importante en sus cultivos.

La zona de producción, acondicionamiento y envasado de las chirimoyas amparadas por la Denominación de Origen «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga», está constituida por una serie de terrenos localizados en la comarca natural del mismo nombre. Específicamente, esta denominación de origen cubre las localidades de Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Molvízar, Salobreña, Itrabo, Otívar, Lentejí, Jete y Almuñécar, en Granada; y de Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo y Vélez-Málaga, en Málaga.

La chirimoya cuenta con una gran cantidad de propiedades que son muy beneficiosas para nuestra dieta diaria. Además, su dulzor hace que este fruto sea uno de los más demandados durante el otoño y el invierno, temporadas de recolección y distribución de este producto. Su alto contenido en glucosa y fructosa, hace de este fruto una fuente de energía envidiable, aportando una media de 170 calorías en un fruto de pequeño tamaño. Además, contiene vitaminas del grupo B y de vitamina C, así como buenas cantidades de potasio, calcio y hierro.

Si nos adentramos en sus beneficios saludables directos para nuestro organismo, nos encontramos con un fruto que regula nuestra tensión arterial, gracias a ser considerada una rica fuente en potasio.

Numerosos nutrientes

Por otro lado, su contenido en magnesio y calcio consigue fortalecer huesos y músculos, siendo un gran alimento deportivo. Su cantidad de hierro combate la anemia, y además, mejora el proceso digestivo. Aunque uno de sus beneficios más potentes va para las futuras madres.

En particular, para aquellas que coman chirimoya durante el embarazo, ya que contribuirá al desarrollo del bebé gracias a todos los nutrientes que contiene en su interior: grasas esenciales, fibra, carbohidratos, proteínas, minerales y vitaminas.

En cocina, este fruto en forma de corazón puede comerse y elaborarse de muchas formas diferentes. La mejor forma de comerla es partir la chirimoya por la mitad, retirar el pequeño tallo interior, y disfrutarla a cucharadas. Así se respetan todas sus vitaminas y minerales. Sin embargo, si eres un “cocinillas”, puedes elaborar una crema de chirimoya y utilizarla en diferentes recetas. Solo debes triturar su carne interior y mezclarla con limón para que no se oxide. De esta manera podrás utilizarla como base de una macedonia con otras frutas, mezclada con yogur y semillas trituradas o si creamos una gelatina puedes elaborar una tarta semifría. A la hora de conservarla, cuidado. La chirimoya no soporta muy bien el frío por lo que no es nada recomendable dejarlas en el frigorífico.

Necesitará una temperatura suave unos 10 ºC. Además, la maduración de esta fruto es muy rápida, tan solo un par de días, por lo que habrá que estar atento a la hora de comprarlas par que no se pasen.

CULTIVOS

· 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

· 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 Benajarafe y que se distribuyen a través de nuestros puntos de venta en todo el litoral malagueño.

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

· ¿Quieres que te vean en este suplemento?

¿Quieres dar a conocer tus productos en este suplemento de Agro Magazine dedicado a la agroalimentación? Escríbenos al correo que aparece abajo y te damos todos los detalles.

hola@agromagazine.es
www.agromagazine.es

· Arcadia Heritage: La Reina del Mango

La palabra Arcadia hunde su raíz en Grecia, en sus campos. Significa estar en armonía con la Naturaleza. De ella nace esta... Nana:

Cantados, mecidos, mimados, ... amados ...
...para poder obtener...
...Mangos con Arte...
Nacidos de esta Filosofía Vital .
¡Salud...y Vida!

Apdo. de Correos 190 - C.P. 29740 - TORRE DEL MAR
Tel. (+34) 639412521 - www.lareinadelmango.es

· 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

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 turrones 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

www.agromagazine.es

AGRO MAGAZINE SE DISTRIBUIRÁ, UN AÑO MÁS, EN FRUIT ATTRACTION, QUE SE CELEBRA EN IFEMA DE MADRID

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Agro Periódico Magazine, el único periódico gratuito en Andalucía especializado en agroalimentación, turismo y gastronomía, se distribuirá, un año más, entre los visitantes a Fruit Attraction Madrid 2022, que se celebra en el Recinto de IFEMA.

Organizado por FEPEX, Fruit Attraction desarrollará su 14ª edición del 4 al 6 de octubre alcanzando unas cifras de participación similares a 2019. Este año se espera la participación de 1.700 empresas expositoras de 52 países. Más de 55.000 metros cuadrados de oferta hortofrutícola en los pabellones 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10 de IFEMA, que supone un incremento del 38% con respecto a la pasada edición. Destaca igualmente la presencia de nuevas empresas, que alcanza el 19% del total. Por su parte, el registro de profesionales participantes superará los 80.000, procedentes de 130 países.

En relación con los expositores, la participación nacional contará con presencia de prácticamente todas las comunidades autónomas productoras de frutas y hortalizas del país. Esto ratifica la confianza del sector en Fruit Attraction, cuyo éxito radica principalmente en el gran interés del mercado hortofrutícola español para la comercialización internacional, precisamente en un mes clave para la planificación de campañas.

Por su parte, la participación internacional, con de 52 países, efectivamente confirma a Fruit Attraction como un evento comercial clave para la producción, comercialización y distribución mundial. A la potente participación europea como Francia; Italia; Países Bajos; Reino Unido; Bélgica; Portugal; Polonia o Alemania, se suma la entrada de las participaciones agrupadas de Serbia y Albania, y de otros países como Colombia; Estados Unidos; Corea; Perú; Chile; Sudáfrica o India, y el aumento de la presencia africana, especialmente de Kenia, Guinea y Costa de Marfil.

• SEPTIEMBRE 2022 •

GUÍA GASTRO

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

• INTERIOR DEL RESTAURANTE PACO EL CHURRETERO • NERJA

COCINA MEDITERRÁNEA JUNTO AL MAR

UBICADO EN RINCÓN DE LA VICTORIA

MULSE

20 AÑOS DE GASTRONOMÍA Y OCIO EN EL CORAZÓN DEL PASEO MARÍTIMO DE RINCÓN DE LA VICTORIA

MIGUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ - FOTOS: AGRO

Hace ya dos décadas, en el Paseo Marítimo de Rincón de la Victoria, abría un local que estaba llamado a ser un lugar clave en el ocio y la gastronomía de esta localidad de la Costa del Sol Oriental. Estamos hablando de Mulse, cuya propietario es Juan José Rivas. Un malagueño que nunca imaginó que su idea de convertir una antigua vivienda familiar en un local de hostelería fuese a arraigar del modo que lo ha hecho, tanto como para aguantar 20 años (y tres crisis por el camino).

"No tenía grandes pretensiones. Originalmente solo teníamos abierta la parte de abajo, y poco a poco fueron llegando las mejoras y abrimos la parte de arriba", explica Rivas, que tenía 26 años cuando el negocio abrió sus puertas. En aquel momento trabajaba como directivo de una empresa y aprovechando sus estudios en publicidad, marketing y dirección decidió liarse la manta a la cabeza junto a sus hermanos Manuel y Harald, si bien, en la actualidad, él es el único que está al frente del Mulse.

Arrancó como un bar de copas de Calsberg, donde se abrió la puerta a los conciertos. En 2005 se dio un paso más adelante y se abrió el restaurante en la segunda planta, que ha ido evolucionando a lo largo del tiempo. Quien lo visitase entonces se encontrará con una experiencia completamente diferente en la actualidad, y esto se debe a los numerosos cambios que van haciéndose, probando cosas nuevas y descartando lo que no tiene salida.

"Con el restaurante hacemos justo lo que no se debe hacer, pero nos funciona. Y es que tenemos un poco de todo, y vamos cambiando muchísimo la carta. El ceviche funcionaba muy bien, por ejemplo, pero lo hemos quitado. Nuestras croquetas caseras van variando todas las semanas, igual que los postres. Nos hemos abierto a las hamburguesas gourmet, cosa que en otro tiempo no habría sido así. Y cuando llega el invierno, te diría que la mitad de los platos son fuera de carta", explica Rivas sobre la oferta gastronómica de Mulse. Eso provoca que haya algún cliente que se queje porque venía buscando una propuesta que ya no está, pero otros se alegran al probar y descubrir nuevos sabores. "A veces, las críticas positivas y las negativas son la misma. Que hemos cambiado, que ya no es lo que era, pero esa evolución natural es la que nos permite seguir al pie del cañón", nos dice Juan José.

Aunque no tiene un gran aforo, Mulse se ha convertido en un pequeño oasis para gente que quiere hacer eventos íntimos, como bodas o cumpleaños de hasta 70 comensales. Fue algo que surgió de forma espontánea, pero que terminó cuajando. Hay que destacar que, por su ubicación, Mulse tiene un marco incomparable, con vistas que ya querrían para sí otros negocios de hostelería.

De la clientela, Juan José Rivas destaca cómo una parte muy importante de la misma no está formada por vecinos y gente del pueblo, sino por personas que vienen de fuera. De hecho, asegura que los días más flojos son aquellos en los que en Málaga centro hay algún evento excepcional. "Nuestros clientes son los que nos definen. Yo creo que otro sitio donde la gente sea más tranquila, más amable, más simpática. A veces, hasta nos cerramos a darle cabida a otro tipo de clientes, porque no me importa el dinero que tengan o la película que me quieran vender", mantiene.

Mulse y el ocio

En Mulse, el ocio tiene un peso muy importante, y cuenta con una amplia tradición de conciertos, hasta el punto de que se programaban viernes y sábado. En la actualidad, uno de sus principales atractivos es el trivial, que organiza el actor rinconero Bosco Vida, y que da muchas satisfacciones a la clientela.

La pandemia fue dura para Mulse. Las restricciones provocaron que tuvieran que dejar a un lado los conciertos, adaptando los horarios y haciendo modificaciones que paliaran el tirón que tenían en el ocio nocturno. Pero, mirando la futuro, las expectativas son muy buenas. El pasado 14 de julio pudieron celebrar su 20 aniversario, una fecha que no todos los negocios de hostelería alcanzan, y que se festejó con una reunión de trabajadores, familiares y clientes, algunos ya de segunda generación, es decir, hijos de los clientes de siempre. Se hizo algunos recuerdos, como camisetas, y quedó una bonita jornada para la posteridad.

Este verano, aunque hay más libertades por la pandemia, han aparecido nuevos problemas como un incremento en los precios de prácticamente todos los productos. Eso conlleva un trabajo extra al tener que hacer una mayor comparativa con los proveedores, o hacer algunos ajustes en la plantilla, reestructurando el negocio sobre la marcha. "Podría decirse que es el verano con menos beneficio de nuestra historia, aunque la facturación no haya variado tanto", indican en ese sentido.

¿Durará Mulse otros 20 años? El tiempo lo dirá. Pero una vez las restricciones a la restauración y al ocio se han levantado, el futuro aparece lleno de luz, "siempre que nos dejen trabajar. Y es que, tras todo lo vivido, hemos recuperado una ilusión como del que abre sus puertas por primera vez", finaliza.

EN MULSE, EL OCIO TIENE UN PESO MUY IMPORTANTE. CUENTA CON UNA AMPLIA TRADICIÓN DE CONCIERTOS

LA RESTINGA BEACH

SEGUIMOS ABIERTOS.
QUEREMOS VIVIR CONTIGO
GRANDES MOMENTOS.
¡TENEMOS GANAS DE VERTE!

LA RESTINGA BEACH | PLAYA VILCHEX S/N - KM 288,5 | TORROX COSTA
952 52 86 60 | 655 437 446 | FB. LA RESTINGA BEACH | IG. LARESTINGABEACH
www.restingabeach.com

Palangre es un restaurante ubicado en el Paseo Marítimo de Poniente, en el corazón de Torre del Mar. A pesar de que lleva relativamente poco tiempo en marcha, se puede afirmar que este establecimiento es todo un superviviente del mundo de la hostelería, pues la crisis sanitaria del coronavirus le obligó a cerrar sus puertas justo en la misma semana que levantaban la persiana. Tras este proyecto se encuentra el empresario José María Monedero y su familia, que ya regentó con éxito, durante muchos años, un referente torreño: 'La Fragata'.

“LA CARTA DE PALANGRE CAMBIA SEGÚN LA DEMANDA, ES LA MEJOR MANERA DE ALCANZAR LA PERFECCIÓN”

MIGUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ - FOTOS: AGRO

¿En qué año y cómo se pone en marcha Palangre?
El restaurante venía de otra empresa que tenían mis padres, una cafetería que cogieron en la primera mitad de los años 90, y que cuando se jubilaron me traspasaron a mí. Iniciamos en el año 2020, poco antes de la pandemia. El 12 de marzo justamente, dos días antes de que se decretase el estado de alarma.

¿Y cómo afrontásteis ese primer revés?
Estuvimos cuatro meses cerrados, y cuando reabrimos nos encontramos de frente con las restricciones y todo el tema que ya conocemos. Pero bueno, gracias a Dios, pudimos seguir para adelante.

¿Hicísteis alguna reforma respecto a esa cafetería original?
Al convertirnos en Palangre renovamos el aspecto del local. Se cambiaron suelos, techos, las decoraciones interiores y exteriores, se puso suelo de parqué en el exterior, toldos, pinturas... Apostamos por una decoración que fuese un poco novedosa, que no estuviera vista, como un cañizo que tenemos que es diferente a lo que estamos acostumbrados.

¿Cómo definirías la carta de Palangre?
Es una carta amplia, con variedad de productos. Y está enfocada a un público bastante extenso, tanto gente joven como a otras personas más mayores. Y sin olvidarnos del público extranjero, que vienen mucho a Torre delMar durante todo el año.

Palangre Bar es un establecimiento en el que hay bastante actividad desde temprano...
Efectivamente, abrimos para ofrecer desayunos. Ahí también estamos enfocados a nuestra clientela extranjera, dando el 'English breakfast'. Luego ya enlazamos con el mediodía, donde funciona muy bien el tema del pescado frito. Y ya por la noche, sin dejar el pescado a un lado, se suelen pedir más nuestras roscas, croquetas, ensaladas y mucho más.

¿Es una carta fija?
Vamos cambiando según la demanda, analizando qué productos son los que se piden, y se van quitando aquellos que no funcionan. Es la mejor manera de perfeccionar la oferta.

¿Qué importancia tiene esa clientela extranjera a la que has hecho en referencia?
Nuestra clientela, por volumen, es más nacional, sobre todo en verano. Sin embargo, de octubre hasta mayo, aproximadamente, el 80% de nuestra clientela sí que es extranjera, sobre todo, en el horario de mañana, hasta la una de la tarde más o menos.

Las redes sociales son hoy una herramienta clave para darse a conocer entre los clientes...
Tenemos asesoramiento para que funcionen bien, con gente que es experta en el tema y colaboran con nosotros. Lo usamos como escaparate para nuestros platos, actualizamos bastante, y también nos sirve para dar a conocer eventos como el fútbol. Los fines de semana con la Liga, y, sobre todo, con el tema de la Champions, que nos ha ido muy bien.

¿Qué próximos proyectos tiene Palangre entre manos?
Ahora mismo nos encontramos en un momento de incertidumbre, en el que estamos a verlas venir. Hicimos un esfuerzo económico bastante grande hace solo dos años para arrancar, y queremos seguir en marcha, a pesar de que nos haya cogido la pandemia por medio. Por supuesto que tengo ideas en la cabeza, cosas que se podrían mejorar, pero creo que habrá que esperar un poco y mientras iremos puliendo las mismas.

· Lee otras entrevistas en
www.agromagazine.com

• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE

· 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 - whatssapp 600962712

· 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 algunos de nuestros vinos malagueños o de referencia nacional.

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

· 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

· Los Patios de Beatas

Prueba ya nuestro 'Aguachile de corvina, con salsa de maíz y ají amarillo, brotes de cilantro y pepino (en la imagen)? 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 este otoño!

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

· El Radar ≈ Sabor a Torre del Mar

Desde 1981, en el corazón del paseo marítimo de Torre del Mar, Marísquería El Radar viene ofreciendo a sus clientes la mejor calidad en pescaíto fresco y marisco. Este establecimiento, regentado por una familia torreña con pasado pesquero y marinero, es uno de los grandes referentes en el litoral de la Costa del Sol - Axarquía. Los jueves, fideuá de marisco. Disfruta de El Radar, platos con Sabor a Torre del Mar.

Paseo Marítimo de Poniente, 13 - Torre del Mar (Málaga) - Tel. 952 54 10 82
www.marisqueriaelradar.com - info@marisqueriaelradar.com

• 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

· Restaurante Cal Sales

En Cal Sales seguimos preparándonos para la temporada de calçots que, si el tiempo lo permite, empezará a principios de noviembre. Para este fin, hemos elaborado dos Menús de Calçotada (uno de ellos 'Veggie') que pueden consultar en nuestra pagina web www.calsales.es. Ideales para degustar con la familia y/o amigos.

Nuevo horario de apertura:
Consulte www.calsales.es
Avd El Faro 5 - 29793 - Torrox Costa
Reservas: 951313436 / 642086881

· Restaurante Savor

Si mezclamos el arraigo en Málaga, un poco de la cocina caribeña y la asiática aderezada con la creactividad 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 su nuevo 'Menú colores'. Haz tu reserva.

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

• GASTROIMPERDIBLES •

· Restaurante Paco El Churretero

Con una excelente terraza para disfrutar del buen tiempo y con un amplio salón, Restaurante Paco El Churretero te ofrece una carta con variadas propuestas gastronómicas de primera calidad en una ubicación incomparable: la mítica playa de Burriana, en Nerja. Cocina Gourmet, moderna e innovadora. Apuesta decidida por la elegancia, el servicio y los productos autóctonos de Málaga. No dejes de probar sus carnes, como sus chuletones de pasto, buey, vaca rubia gallega..., y también sus fabulosos postres caseros como la tarta de queso y espuma de mango, sin duda alguna, una delicia para el paladar. 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

· Mura Mura Osteria

Un nuevo ambiente para un proyecto que evoluciona en el centro de Málaga. 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 cuccina 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".

Calle Duque de la Victoria, 5, 29015 - Málaga
Tel. 602 52 41 03 - FB. Mura Mura Osteria Cafe - www.elmuramura.com

· Bodegas Dimobe

Cuando llega el otoño, hay algunos aforismos que son incontestables: Acaba la vendimia, comienza el cole, llega el frío y apetece acompañar a nuestras comidas con vinos más acordes a la temporada. Vinos que aportan cuerpo, sensaciones cálidas y el placer de disfrutar de uno de los tintos más conocidos de la Axarquía. El Lagar de Cabrera nos da la posibilidad de deleitarnos con un tinto joven, elaborado con la variedad Syrah, producida en Ronda y vinificada en Moclinejo. Un tinto joven, afrutado, con nervio y personalidad. Inconfundible y único, de Bodegas Dimobe.

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

· La Viña Bonita

La vinoteca La Viña Bonita es un espacio nuevo y único donde degustar una amplia selección de vinos españoles, así como platos y productos de nuestra gastronomía malagueña. Reserva con tus familiares y amigos y prueba ya sus deliciosos ibéricos, quesos, tostas, tartares y ensaladas, entre otros platos, y marídalos con una de sus numerosas referencias vinícolas. ¡Te esperan en La Viña Bonita!

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

· 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 otoño 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

· 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

• 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 éso 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
bodegadehesadelzarco@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 - calendulatatapas@gmail.com
Fb. Caléndula Torremolinos - Ig. @calendulatapas

· 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

• GASTROIMPERDIBLES •

· Taberna de Monroy

La Taberna de Monroy es la evolución natural de Tapas y Pinchos y de Gastrobar Terral. Regentado por Alenjandro Fernández, en sala, y Carmen Pozo, en cocina, La Taberna de Monroy ofrece en el centro de Málaga, desde hace casi cinco años, platos que hunden sus raíces en la cocina tradicional andaluza y que se presentan con toques modernos. Sus propuestas destacan por el profundo sabor natural de cada uno de los productos con los que cocinan sus deliciosas recetas. Cuentan con una bodega de vinos con referencias importantes a nivel nacional. Entre sus platos estrellas destacan el rabo de toro, las migas al palo cortado, el salmorejo y las alcachofas, entre otras exquisiteses.

Calle Moreno Monroy, 3. Málaga-Centro
Fb. La Taberna de Monroy - Ig. taberna_monroy
reservas@morenomonroymalaga.com

· 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

flâneur

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

• PUESTA DE SOL : RONDA

SIETE EXPERIENCIAS PARA DISFRUTAR DEL OTOÑO EN MÁLAGA

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO

Gracias al clima benigno, con temperaturas suaves, que tiene Málaga en su otoño, hay muchas opciones para disfrutar de experiencias singulares entre los últimos días de septiembre y la antesala de la Navidad. Algunas requieren la contratación de empresas turísticas, pero en otras es suficiente con dirigirse a algunos de sus destinos más notables.

1. Ruta por las ventas tradicionales. El plato de los Montes, las migas, el lomo de orza o los callos con garbanzos son algunas de las especialidades que aguardan en algunas de las ventas tradicionales de la provincia. Cuando el calor se atenúa en la provincia, estos establecimientos se convierten en una excusa para ir al interior. Hay zonas como los Montes de Málaga, la Serranía de Ronda, la Sierra de las Nieves o la Sierra Norte de Málaga, que tienen una gran variedad de ventas tradicionales con calidad. En los fines de semana, conviene reservar con un mínimo de antelación.

2. Turismo micológico. Si la climatología lo permite, con un mínimo de lluvias, en otoño se puede disfrutar de una gran variedad de seta en muchos puntos del interior. En la Serranía de Ronda o la Sierra de las Nieves, aguardan boletus, níscalos o la codiciada amanita cesárea. Eso sí, no se trata de una actividad que se pueda hacer libremente. Por un lado, es necesario contratar los servicios de una empresa especializada. Por otro, hay que respetar las zonas restringidas por sus valores ecológicos.

3. El Bosque de Cobre. En los últimos años se ha convertido en uno de los mejores reclamos para el Valle del Genal. Entre los primeros días de noviembre, cuando se ha acabado la cosecha de la castaña, y los primeros días de diciembre, el entorno de pueblos como Pujerra, Igualeja, Parauta, Cartajima, Júzcar o Faraján se convierte en un lugar idóneo para llevarse en la retina o en la cámara fotográfica una gran postal del otoño. El ocaso de las hojas de los castaños y otros árboles de hoja caduca hace que este paisaje efímero sea una buena excusa para hacer incursiones al interior de la provincia de Málaga.

Senderista recorriendo el Torcal de Antequera.

4. Senderismo por los conjuntos kársticos. Piedras erosionadas que han cobrado formas singulares. Eso es lo que se disfruta en los complejos geológicos kársticos que hay en la provincia de Málaga, gracias a un proceso de desgaste de las rocas durante miles de años. Hoy, el Torcal de Antequera, protegido como parque natural es el más conocido de estos conjuntos. Allí aguardan varias rutas de senderismo posibles. Eso sí, suele tener en algunos fines de semana mucha afluencia de visitante. Los que busquen más tranquilidad pueden optar por otros complejos de la misma singularidad geológica, como los Canutos de la Utrera y los Riscos de Cartajima y Utrera. En ambos casos, hay un sendero que se puede hacer sin mucha dificultad.

5. Observación de aves. El otoño es una buena época para disfrutar de la ornitología en la provincia de Málaga. Con el cambio de estación, se pueden ver cientos de especies migratorias que pasan por enclaves tan notables como el paraje natural de la Desembocadura del Guadalhorce, en Málaga, o el delta del río Vélez, en Torre del Mar. Con unos buenos prismáticos y alguna guía introductoria sobre la ornitología, se puede aprender y disfrutar mucho en éstos u otros lugares idóneos para la observación.

6. Paseos por la Senda Litoral de Málaga. La costa no es sólo para el verano. En cuanto menos aprieta el sol, hay que olvidarse de los baños en la playa, pero se puede sustituir por tranquilos paseos en pie o en bicicleta por los distintos tramos de la Senda Litoral de Málaga. Aunque este gran recorrido no está finalizado al cien por cien, entre Nerja y Manilva hoy se pueden hacer muchos trazado de gran belleza, con unas temperaturas suaves que hacen posible que se disfrute aún más de estos caminos. Eso sí, habrá que estar pendiente de las previsiones meteorológicas para evitar días de lluvias o viento.

7. Miradores panorámicos. Tras las primeras lluvias otoñales, se puede ver con más nitidez a larga distancia desde puntos elevados. En definitiva, es un buen momento para disfrutar de los balcones naturales que hay en la provincia de Málaga. Gracias a la diversa orografía de la provincia, con mucha sierra, hay una multitud de miradores que resultan espectaculares para hacer una ruta turística. Algunos de ellos son el de los Tres Embalses (en Campillos), el del Gangarro (Valle de Abdalajís), el de Pocopán (Los Montes de Málaga), el del Puerto del Saucillo (Yunquera) o todos los que hay en la carretera paisajística Ronda-Algeciras.

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO

YUNQUERA

ENTRE EL MOSTO Y LA CASTAÑA

Yunquera ha comenzado un año más su vibrante otoño, en el que se puede disfrutar con intensidad de sus fiestas y de sus tributos naturales. Por un lado, este mes de octubre recupera sin restricciones dos de sus eventos más famosos, con permiso de la estival romería de Porticate. Así, en los primeros días de octubre, se celebra la Feria de la Virgen del Rosario (y San Sebastián), en la que, si la climatología se comporta como en años anteriores, tendrá un sabor a despedida del verano. Durante cuatro días, en torno al 7, día de la patrona, habrá un gran ambiente tanto de día como de noche en la localidad.

Habrá que esperar dos semanas para celebrar otra de las citas que se ha hecho tradicional en los últimos años en este pueblo malagueño. En este caso trato, se trata de una fiesta temática en torno a dos productos de temporada, el mosto (vino del terreno) y la castaña. Como de costumbre, se hará en el último fin de semana de octubre. Este año, por tanto, será en la antesala de la Fiesta de Todos los Santos. Esta cita es gastronómica fundamentalmente, ya que se podrá comprar productos de la zona, pero también degustarlos. No faltarán ni el vino mosto ni las castañas asadas en los clásicos tostones. A ello habrá que añadir, con casi toda seguridad, el 'malcocinao', un plato típico de este pueblo malagueño que se asemeja a los callos con garbanzos.

Pero, además de sus fiestas de octubre, el otoño es la época más recomendable para disfrutar Yunquera por otros motivos. Por un lado, allí también se puede disfrutar del Bosque de Cobre. Si bien no cobra la magnitud del Valle del Genal, en el entorno del pueblo hay algunos bosquetes de castaños que propician esta imagen idílica del otoño malagueño. Será entre los últimos días de octubre y los primeros de diciembre, dependiendo de la climatología.

Otro recurso, ya dentro del parque natural de la Sierra de las Nieves que brilla en esta época del año es el pinsapar de Yunquera. A él se puede acceder a través de distintas rutas de senderismo, como la del Tajo de la Caína, el Peñón de Enamorados, Puerto Bellina o la Cueva del Agua. Desde el pueblo hay que dirigirse a su sierra para emprender estos caminos, donde abunda este singular tipo de abeto, que es exclusivo de las sierras de Málaga y de Cádiz.

También en las primeras semanas del otoño, en el parque natural, se puede observar el celo de la cabra montés, todo un ritual, que se puede disfrutar incluso de día, auque, eso sí, siempre a cierta distancia. Lo idóneo es echar en la mochila unos prismáticos para observar a los machos y las hembras de cabra montés de la forma más discreta posible.

Si las lluvias lo permiten, también será un buen momento para ver el nacimiento del río Grande con vitalidad. Para ello, lo idóneo será acercarse hasta este enclave por una ruta de senderismo que parte del mismo pueblo. En menos de dos horas se podrá llegar a este emblema de la comarca de la Sierra de las Nieves.

El otoño es un momento idóneo para disfrutar de la Bodega del Por fin, una curiosa taberna situada en el centro del pueblo. El inmueble, que es subterráneo, no sólo alberga las barricas de los vinos que hace esta empresa familiar sino también una singular tasca que utiliza para ello lo que un día se encontró bajo tierra: un posible silo del siglo XVIII.

• **CÓMO LLEGAR.** Para acceder hasta el pueblo de Yunquera lo más recomendable desde Málaga es ir por la A-357, en sentido Campillos, hasta el cruce de Zalea, donde habrá que tomar la A-354. Tras un recorrido de unos 30 minutos,se llega hasta Yunquera. Desde la Costa del Sol Occidental se puede acceder por la A-355 desde Marbella.

• **DÓNDE COMER.** Yunquera cuenta con una importante oferta de restauración tanto dentro del casco urbano como en su entrada. En establecimientos como la Cocina del Zarcillos, el Bar Quini, Enara o MIguelín y Miguel se pueden consumir platos contundentes que giran en torno a la carne de cerdo. Otra opción que ofrece el pueblo es el tapeo. Dentro de esta alternativa, la más recomendable es la que ofrece la Bodega del Por Fin, una taberna subterránea llena de encanto donde se puede tomar el vino del terreno junto a unas tapas frías.

• **DÓNDE DORMIR.** La oferta de alojamientos de Yunquera es de lo más diversa. Por un lado, en su centro histórico cuenta con un hostal con muchas décadas de trayectoria, Asencio. Por otro, junto al casco urbano cabe la posibilidad de alojarse en un camping que cuenta con distintos bungalows. Otra opción pasa por las distintas casas rurales que tiene la localidad. Algunas de ellas se encuentran en plena sierra.

RG

Reyes Gutiérrez

frutas tropicales

Sanos X naturaleza

fruit attraction 4-6 OCT 2022

INTERNATIONAL TRADE SHOW FOR THE FRUIT AND VEGETABLE INDUSTRY

PABELLÓN 9 STAND D11

VISÍTANOS - VISIT US