



Greel Gosta del Sol



visitcostadelsol.com





Editor Juan Luis Bueno

Diseño Pilar Orellana, Anita Vasco, Eva Mez, Antonio Libert, Diana Jurado, Esther Sepúlveda y 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 Luis Gordo Cinthia G.

Publicidad Agro Málaga

hola@agromagazine.es

agromagazine.es

Agro es Embajador de **Sabor a Málaga**





[EDITOR'S LETTER]

Con este periódico que estás leyendo ahora, el correspondiente al mes de octubre y el número 76 de nuestra trayectoria que comenzó en 2015, asistiremos a comienzos de noviembre a la World Travel Market de Londres, uno de los eventos turísticos más importantes de Europa y del mundo.

Como en otras ediciones, Agro Periódico Magazine se distribuirá en el stand de Andalucía y del Patronato de la Costa del Sol. En este número, uno de los últimos de este año 2022 con el que poco a poco vamos volviendo a la normalidad (lo que quiera que sea eso), encontraréis en nuestra sección Flâneur, ese agradable paseo por las ciudades y pueblos de la provincia de Málaga, dos reportajes muy interesantes: uno dedicado a los castaños malagueños y otro a los miradores panorámicos que no querrás perderte este otoño.

Al mismo tiempo, este número se completa con varios temas agroalimentarios y gastronómicos dedicados a los frutos secos, a las deliciosas propuestas del restaurante Cal Sales, en Torrox, y la entrevista a Jorge Mateos, propietario de Jordi Tapas en Torre del Mar.

Mucho que leer y mucho que disfrutar. Ah, ya estamos trabajando en el número 77, el de finales de noviembre, con el que cumpliremos siete años en la provincia de Málaga. Y llevará sorpresas. Salud y felicidad para todos.











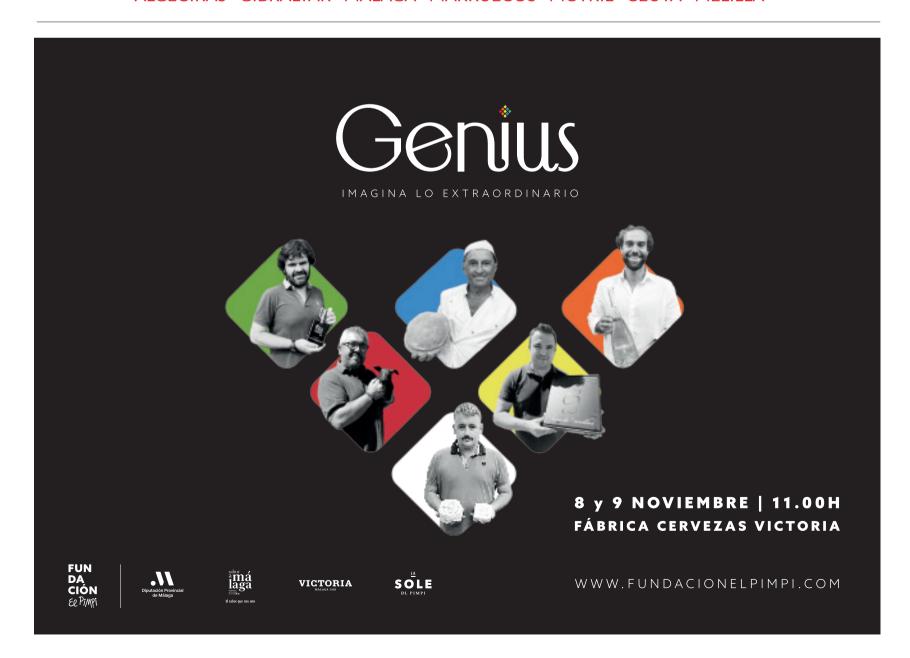
≈ REPRESENTANTE ADUANERO • ASESORAMIENTO EN COMERCIO EXTERIOR ≈

¿POR QUÉ NIEVES?

¡Porque llegamos hasta donde necesites!

WWW.NIEVES.EU

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





CAMINO DE COÍN, URB. SALMERON S/N, 29120 ALHAURÍN EL GRANDE, MÁLAGA TLF: +34 951 509 400 INFO@TROPICSUR.ES





Los frutos secos son píldoras de vitalidad que nos regala la naturaleza. Tomar un puñado al día tiene tantos beneficios para nuestra salud que solo deberíamos abstenernos de consumirlos si somos alérgicos a estos alimentos. Protegen el cerebro y el corazón, ayudan a mantener el colesterol en niveles saludables y son recomendables para controlar la diabetes. Destacan también sus propiedades antioxidantes, principalmente por la cantidad de vitamina E que contienen. Son también ricos en fibra y proteínas y una excelente fuente de energía. Reducen el riesgo de cáncer, refuerzan el sistema inmunológico y hasta mejoran el aspecto de la piel.

Por si fueran pocas estas ventajas, son apetecibles a cualquier hora del día y crudos están deliciosos, aunque se adaptan a recetas dulces y saladas. Su alto aporte de calorías no debe preocuparnos en absoluto porque con pequeñas cantidades, unos 30 gramos diarios, notaremos sus beneficios.

El otoño es la estación en la que se recolectan muchos de ellos por lo que los encontramos en su mejor momento. En la provincia de Málaga se producen almendras, castañas, nueces y, más recientemente, pistachos.

Almendras.

Los almendros en flor embellecen gran parte del paisaje natural de Málaga en los meses más fríos del año. Su cultivo es el más extendido en la provincia en lo que a frutos secos se refiere y está muy presente en nuestra gastronomía. El ajoblanco o el caldillo de pintarroja son dos platos muy malagueños que tienen entre sus principales ingredientes la almendra. También es protagonista de postres típicos como las tortas de Ardales, la torta cartameña, mantecados y polvorones. Si se sirven tostadas o fritas y condi-

mentadas con sal constituyen un aperitivo irresistible y muy tradicional. Estos frutos secos aportan mucho fósforo, magnesio y especialmente calcio, sustancias que contribuyen a fortalecer los huesos por lo que son una excelente alternativa a los productos lácteos.

Castañas

El olor a castañas tostadas es el indicador inequívoco de que ha comienzo del otoño. Málaga es una gran productora, especialmente en el Valle del Genal, donde los castaños dan al paraje el color característico del otoño. Es tal su arraigo en la provincia que a este fruto se dedican celebraciones como la Fiesta del Tostón Popular de Ojén o la Fiesta de la Castaña de Pujerra.

Son una excepcional fuente de energía por la cantidad de hidratos de carbono de absorción lenta que contienen. En la cocina son un alimento muy versátil: se pueden añadir a guisos y estofados o emplearlos para elaborar cremas, admite preparaciones para los más golosos como el marrón glacé y, por supuesto, pueden consumirse crudas. Es, además, uno de los frutos secos que aporta menos calorías. Una delicia.

Pistachos

Son notables por su aporte de proteína y por la cantidad de hierro y potasio que contienen. Por su composición son un alimento muy beneficioso para el sistema inmunitario y el cardiovascular y protegen la vista. Son, además de antioxidades, potentes antiinflamatorios y muy ricos en melatonina, la hormona que nos ayuda a conciliar el sueño. El origen de los pistachos hay que buscarlo en Oriente Próximo, donde se encuentran los grandes productores, exceptuando Estados Unidos. Su implantación en Málaga es reciente, se remonta a tres décadas atrás, y comenzó en Archidona, aunque su producción está ya afianzada y sigue extendiéndose.

Nueces

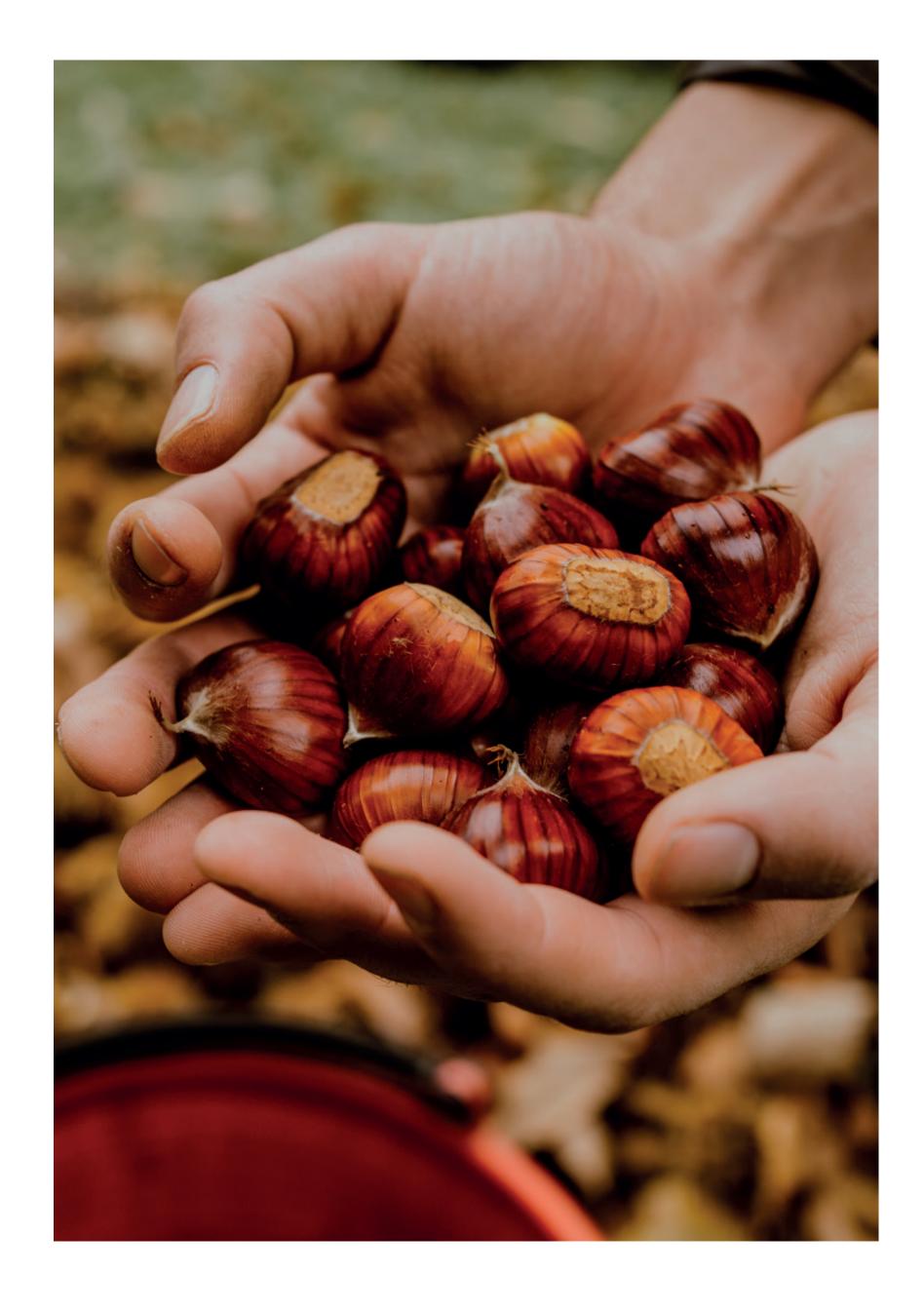
"Al mal tiempo, un puñado de nueces" podría decirse debido a que la combinación de vitaminas y minerales que nos aporta el fruto del nogal tiene el efecto de mejorar nuestro ánimo. Pero sus beneficios van más allá de las emociones.

Las nueces destacan por su aporte de minerales como el cobre, el calcio y el magnesio, que ayudan a prevenir la osteoporosis, y de potasio, que cuida de nuestros músculos. Son los frutos secos con mayor proporción de ácidos grasos omega-3 en su composición, por lo que su consumo reduce el riesgo de sufrir enfermedades coronarias. Además, una de sus propiedades más valoradas es que ayudan a mantener a raya el colesterol. En la provincia de Málaga encontramos bosques de nogales en la Serranía de Ronda.

Nueces pecanas

Esta variedad de nueces presenta un aspecto más alargado que el de las nueces comunes y su sabor es más dulce. Además, su cáscara, aunque dura, es menos resistente. Por su contenido en ácido fólico son un suplemento muy recomendable para embarazadas.

También ayuda a regular los niveles de azúcar en sangre y a reducir el colesterol. Por su alto contenido en grasa se recomienda tomarlas con moderación, aunque también son muy valoradas por su efecto saciante, que se debe a su aporte de fibra. En la provinica de Málaga, el Valle del Guadalhorce proporciona un entorno idóneo para el cultivo del nogal pecanero y coloca a la provincia a la cabeza de los productores europeos.











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

· Viveros El Algarrobo

¡Atención agricultores! En Viveros El Algarrobo, ubicado en la comarca de la Axarquía, están comprando algarrobas. ¿Tienes v 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 aquacates, mangos, papayas, plataneras, quayabas y maracuyá, entre otras muchas. Comercializan sus productos por España y Portugal. ¿Necesita algunas de estas plantas? Contacta.





· La Abeja del Abuelo

Familia dedicada a la polinización con nuestra abeja pequeña. La Abeja del Abuelo, con más de 15.000 alveolos por caja lista para una polinización impecable. Esta abeja pequeña tiene la cría más compacta y necesita menos abejas para calentar el nido. Sale a trabajar con una menor temperatura y regresa más tarde. ¿Te interesa? Consúltanos.

Tel de reservas: 610 39 50 65



· 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



· 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, ... amadospara 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 grania dedicada a la ganadería v 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 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 dila marca promocional Sabor a Málaga). Creemos en los pequeños y medianos empresarios que trabaian 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 rectamente por los productos de la tierra (la mayoría adheridos a 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.

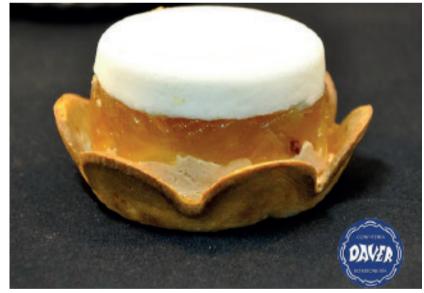
Tel. 670336421 - 655116736 www.laalacenademalaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga Twitter: @alacenademalaga



· Viveros Royal Plants

Royal Plants es un vivero autorizado por la Junta de Andalucía para la producción de frutales tropicales para uso agrícola. Desde sus instalaciones situadas en Vélez Málaga, con una superficie de 25.000 m², ofrece un surtido de plantas tropicales producidas mediante estrictas condiciones fitosanitarias y con personal cualificado para obtener plantas sanas y de gran calidad. Del amplio surtido de plantas disponibles, destacan el mango y el aquacate como especies principales aunque también puedes encontrar papaya, chirimoyo, litchi, quayaba, pitahaya y carambola, entre otras. Variedades de Aguacates: Hass, Bacon, Fuerte y Reed. Variedades de Mango: Irwin, Osteen, Kent, Keitt y Red Palmer, entre otros...

Finca Jardín del Ingenio - Cruce A-7 con Ctra. MA-335 - Vélez Málaga (Málaga) Tel. 951 701 195 - +34 627 965 601 - info@royalplants.es - www.royalplants.es



· Daver Confitería

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

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

Instagram: laabejadelabuelo_- Granada

LA DESPENSA

AGRO ASISTIÓ, UN AÑO MÁS, A FRUIT ATTRACTION MADRID































VIVEROS ROYAL PLANTS GANA EL PREMIO IBERFLORA A LA INNOVACIÓN CON SU PRODUCTO TROPICAL ESSENCE

Viveros Royal Plants ha obtenido el Premio Iberflora a la Innovación 2022 en la categoría de Planta y Flor con su producto Tropical Esence, una colección de microplantas procedentes de su laboratorio de cultivo de tejidos presentadas en un formato hobby, que permitirá al cliente conservar la planta en frasco y luego trasplantarla mediante las recomendaciones que aparecen en su etiqueta.

El gerente de Viveros Royal Plants, Francisco Gil, ha recogido este galardón durante la celebración de una nueva edición de Iberflora, el gran evento profesional del sector verde en Europa y referente entre las ferias de jardinería, que se celebró hace unos días en Valencia. Iberflora concentra la mayor oferta comercial y formativa dentro del negocio de la planta, flor, paisajismo, jardinería, tecnología y bricojardín del calendario profesional del sector.

Los premios Iberflora New Generation se han otorgado este año por primera vez y tienen como objetivo dar visibilidad a las novedades lanzadas por las empresas del sector y reconocer su esfuerzo en el desarrollo de nuevas soluciones para el mercado.

«Es una satisfacción para nuestra empresa recibir este premio, ya que reconoce nuestra labor que venimos desempeñando en el laboratorio de cultivo en materia de innovación», ha explicado a Agro Magazine Francisco Gil.

Viveros Royal Plants, empresa dedicada a la producción de frutales tropicales y plantas ornamentales en la provincia de Málaga y que tiene su sede en Vélez-Málaga, capital de la comarca de la Axarquía, cuenta con una trayectoria de casi dos décadas en el sector y cuenta con un amplio equipo de profesionales con una dilatada experiencia en cultivos tropicales.

Por último, Agro Magazine, por segundo año consecutivo, estuvo presente en Iberflora con ejemplares en el stand de Viveros Royal Plants.



AGRO EN IBERFLORA

GUÍA GASTRO

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



• MESA EN SAVOR RESTAURANTE Y TAPAS • SAN PEDRO ALCÁNTARA - MARBELLA

COCINA MEDITERRÁNEA DE AQUÍ Y DE ALLÁ



CAL SALES

ACERCA LA FIESTA DE LAS CALÇOTADAS A LA COSTA DEL SOL

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



LOS PLATOS CON BACALAO FIGURAN ENTRE LOS MÁS DEMANDADOS, AL IGUAL QUE LA FIDEUÁ Y LOS CANELONES "DE LA ABUELA". TAMBIÉN LOS PLATOS COCINADOS A LA BRASA, YA QUE CUENTAN CON UN HORNO GRANDE EN EL QUE, ADEMÁS DE LOS CALÇOTS, PREPARAN LA LONGANIZA CON JUDÍAS BLANCAS O EL BLANCO Y NEGRO, QUE TIENE ENTRE SUS INGREDIENTES LONGANIZA BLANCA Y BUTIFARRA NEGRA.

En plena Axarquía hay un restaurante que se diferencia de cualquier otra oferta gastronómica de la provincia ofreciendo platos tradicionales. Es Cal Sales, un restaurante dedicado a la gastronomía típica de la costa mediterránea, con especialidades de la costa levantina y catalana.

Al volver a España hace dos años, después de vivir 21 en Alemania, José Luis Sales decidió arriesgarse a iniciar el negocio. Su vinculación con la hostelería le viene por tradición familiar. "Mucho antes de irme a Alemania, tuvimos un bar y un restaurante. Me encanta cocinar, siempre cocinaba en casa, en todas las reuniones me ha tocado cocinar a mí y lo hago con mucho gusto", explica. También tiene que ver con la familia su apego a Torrox, donde está ubicado el local, ya que cada año se reunía con los parientes que residen en la localidad y cocinaba para 30 o 40 personas la calçotada típica de Tarragona.

Sales reconoce que el comienzo no ha sido fácil. Conseguir proveedores le costó más de lo que esperaba y desde que empezaron a recibir comensales el pasado mes de mayo ha encontrado resistencias debido a las limitaciones de su oferta, aunque afirma con satisfacción que quien prueba sus platos siempre repite. El local se encuentra en la Avenida de El Faro, muy cerca del mar pero algo alejado del paseo marítimo, donde se concentra la oferta hostelera de Torrox Costa, pero a José Luis no le preocupa la competencia. "Hacemos una cocina diferente, en nuestra carta no tenemos nada de fritura, pescaíto o marisco", aunque reconoce que se plantean introducir algunas variaciones para adaptarse a los gustos de los clientes sin dejar de ser fieles a las propuestas de la cocina mediterránea. Insiste: "No queremos hacer lo mismo que todo el mundo. Intentamos que la carta sea diferente en todos los aspectos, desde los aperitivos hasta el vino".

El hostelero destaca de la gastronomía tradicional catalana, a que mejor conoce, la nobleza de sus ingredientes y su sencillez, la misma que trata de llevar a la mesa, con presentaciones simples que dan todo el valor a los productos que sirve. Los caracoles a la llauna, los calçots y la fideuá son los platos estrella de su carta. Trabajan con materia prima autóctona que buscan en su región de origen, donde han encontrado aliados, lo que evita que los precios se resientan. "Las empresas nos ayudan un poco porque han considerado muy interesante nuestro proyecto. Son productos que no se conocen mucho en Andalucía y ayudamos a promocionarlos", explica José Luis. También aprovechan la variedad de alimentos que ofrece la tierra donde se ha instalado, como el mango, que emplean para elaborar su lasaña mediterránea.

Platos con bacala

Los platos con bacalao figuran entre los más demandados, al igual que la fideuá y los canelones "de la abuela". También los platos cocinados a la brasa, ya que cuentan con un horno grande en el que, además de los calçots, preparan la longaniza con judías blancas o el blanco y negro, que tiene entre sus ingredientes longaniza blanca y butifarra negra. Por encargo preparan el ternasco al horno de leña, que es la pierna o paletilla de cordero al estilo del Pirineo Catalán. "Hay que poner una buena pieza. Se prepara el día antes para que coja sabor y la carne queda muy melosa, se deshace en la boca", destaca.









La temporada de otoño e invierno es su favorita. En noviembre empieza la temporada de calçotadas, una de las propuestas más atractivas de este restaurante, que se prolonga hasta abril. José Luis recomienda compartir con amigos y familiares la experiencia de comer estas cebollas de sabor dulce preparadas a la brasa muy típicas de Valls. "Tenemos dos menús de calçotadas. Presentamos los calçots en tejas, con una salsa, y enseñamos cómo comerlos. Cada persona recibe un kit con un babero y guantes, es todo un espectáculo, muy divertido".

Con la bajada de las temperaturas llegarán los guisos de carne, "un par de sopas muy contundentes de la parte del Pirineo", para contentar a quienes buscan por estas fechas más platos de cuchara. Y quieren introducir algún plato de caza, "venado o jabalí, o una buena perdiz asada".

Otro plato recomendado por el hostelero es la fideuá, que se prepara siguiendo la receta de los pescadores de Tarragona, con quienes también está emparentado. "El fideo de la fideuá es diferente. Se hace con fideo de cabello de ángel, que es muy finito, y ha de quedar un poco sequito. Hacemos un caldo de pescado con pez de roca de aquí, que le da un sabor diferente, y buscamos la jibia fresca. Ya he aprendido que aquí es jibia y no sepia".

LA RESTINGA BEACH

SEGUIMOS ABIERTOS.

QUEREMOS VIVIR CONTIGO

GRANDES MOMENTOS.

ITENEMOS 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



"LA COCINA DE VANGUARDIA NO ENCAJA EN NUESTRO PERFIL"

Jordi Mesón Tapas es uno de los establecimientos más recomendados de Torre del Mar, donde, desde 2001, ofrece una carta variada en la que abundan los platos tradicionales modernizados sin estridencias, que invitan a acompañar con una cuidada selección de vinos. En él destaca la calidad de sus productos en relación con los precios, lo que les ha valido la distinción por parte de la Guía Repsol en la categoría de Soletes, reservada a locales con una oferta asequible a los que siempre merece la pena volver.



¿Habéis notado el efecto del reconocimiento de la Guía Repsol?

No notas que la gente venga más por eso pero nos da la satisfacción de que nuestra trayectoria sea reconocida por personas externas. Quien conoce el Solete sabe que viene a un establecimiento que tiene el aval de la Guía Repsol. En nuestra carta aparece el Solete y otros reconocimientos que tenemos.

Es una buena recompensa después de haber pasado el difícil periodo del confinamiento y las restricciones derivadas de la pandemia. ¿Cómo ha afectado esta etapa a vuestro establecimiento?

Nos adaptamos a las circunstancias que había en ese momento y, como todo el mundo, tuvimos que sobrevivir como pudimos. En la carta hemos hecho algún cambio, aunque antes ya quitábamos platos y poníamos nuevos periódicamente. También aprovechamos para hacer algunos cambios en el local que eran necesarios, pero la estructura de personal es la misma.

¿Cambia mucho la carta con el cambio de temporada?

No, la carta es estática pero en cocina hacemos uno o dos platos al día en función de la estación. En verano platos más frescos y ahora en otoño e invierno platos más contundentes.

¿Os ha sorprendido la aceptación de alguno de los nuevos platos introducidos en la carta?

Hay dos platos que teníamos mucho interés por incorporar en la carta y la aceptación ha sido masiva. Uno de ellos son los torreznos, que dimos a probar hace dos años y ya están en carta. Otro es la hamburguesa típica; no la teníamos porque no nos llamaba mucho la atención, pero nos pusimos a trabajarla y hemos conseguido un producto bueno y de calidad, ya está en carta y a la gente le encanta. Por el pan y la salsa se pueden diferenciar unas de otras pero lo más importante es que sea una buena carne.

Torre del Mar es una localidad que atrae a muchos visitantes en verano. ¿Cómo os afecta la estacionalidad?

Durante todo el año el número de trabajadores se mantiene estable y en los meses de verano se incorpora una persona. El trabajo no se multiplica en verano, se trabaja más pero el nivel de trabajo de todo el año es muy alto.







¿Cuáles dirías que son los platos por los que los clientes vuelven?

Los lunes hacemos puchero y está de muerte, lo hace mi mujer como si fuera para la familia, no escatima en ningún ingrediente y sale un plato con mucho sabor. En la olla caben quince raciones y ya están reservadas todos los lunes. La gente reserva la mesa y el plato con varios días de adelanto. Los viernes hacemos callos con garbanzos, que están buenísimos, y los sábados hacemos paella. Son platos que la gente ya sabe qué días va a encontrar y vienen por ellos.

¿El toque casero puede ser lo que os diferencia de otros restaurantes de la provincia?

Sí, hacerlo con todos los ingredientes necesarios y no escatimar en nada es clave.

En vuestra oferta no caben platos de vanguardia.

Nos resistimos porque nuestra cocina es una cocina tradicional, no de escuela. Mi mujer y sus ayudantes no han pasado por ninguna escuela de hostelería, que es donde se aprenden técnicas nuevas. Como nuestra base no es esa no podemos incorporarlo a nuestra cocina. Los platos con espuma no encajan en nuestro perfil.

¿En qué platos se nota vuestra apuesta por los productos locales?

Siempre apostamos por productos locales, es algo que hacemos como norma. Con quesos de cabra de la zona tenemos varios platos, veníamos utilizando el curado y ahora estamos utilizando el fresco, lo incorporamos en varias ensaladas y a la gente le encanta. También verduras y fruta y tenemos muchísimos vinos de la zona.

¿Le esperan a Jordi Mesón Tapas al menos otros 20 años más?

Me voy a jubilar dentro de cinco años y no sabemos lo que va a pasar. Ahora está al mando mi hijo, que ha cogido el testigo, lo hace muy bien y le encanta. Mi mujer y yo como fundadores le estamos dejando a él carta blanca para que haga lo que le parezca mejor. Lo está haciendo muy bien, le encanta la gastronomía. Le gusta incorporar lo que ve cuando viaja, dentro de lo que se puede.

· Lee otras entrevistas en www.agromagazine.es



• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





· 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 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



· Restaurante Cal Sales

En Cal Sales seguimos preparándonos para la temporada de calcots 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 Zarco. Cada detalle importa y éso bien lo 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



· 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 Málaqa. 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



· Mesón Sara

Treinta años y varias generaciones después, Mesón Sara sigue siendo uno de los restaurantes referentes de Málaga y Axarquía. Los clientes que visiten este restaurante encontrarán una gastronomía tradicional pero con matices actuales para disfrutar en distintos momentos del día: desayunos, brunch y tapas, almuerzos y cenas. Destaca la calidad de su carne traída desde el Valle de los Pedroches (Córdoba). Por ello te recomendamos el solomillo, el entrecot y el chuletón de ternera, la pluma de cerdo ibérico, las chuletillas de cordero o su maxi burger de buey uruguayo, con queso de cabra, cebolla caramelizada, brotes tiernos y pan brioche. No dejes de probar sus ensaladas y pescados. ¡Reserva ya!

Calle Puente Don Manuel, 20, 29713 - Puente de Salia (Alcaucín) - Málaga Tel de reservas: 952 51 08 77 - IG. mesonsararestaurant - FB. Mesón Sara







· Jordi Mesón **Tapas**

En Jordi Mesón Tapas os ofrecemos el meior 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 malaqueños o de referencia nacional.

> Azucarera, 7, Torre del Mar IG.jorditapas - Fb. Jordi Meson Tapas



· 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. 952 54 08 11 Tel. 951 10 46 42 - calendulatatapas@gmail.com Fb. Caléndula Torremolinos - Ig. @calendulatapas



· Bodegas **Bentomiz**

Ofrece Experiencias Enológicas únicas: visitas quiadas con degustación de los excelentes vinos Ariyanas en pleno corazón de la viticultura heroica: la Axarquía malaqueña. 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 postre de 'Infusión de manzana, lima y eneldo con crema de aguacate dulce, esferas de manzana osmotizadas en lima, aceite de eneldo y hoja capuchina (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



· 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





· Palangre Bar

lera 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 numerosas referencias vinícolas. ¡Te espeque te vayas con un buen sabor de boca.

Paseo Marítimo de Poniente, 39. Torre del Mar Tel. 638709903 - Ig: palangrebar



· La Viña **Bonita**

Palangre es uno de los pocos bares con so- La vinoteca La Viña Bonita es un espacio nuevo v único donde degustar una amplia selección de vinos españoles, así como platos y productos de nuestra gastronomía amigos y prueba ya sus deliciosos ibéricos, quesos, tostas, tartares y ensaladas, entre otros platos, y marídalos con una de sus ran en La Viña Bonita!

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



· 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 mamalagueña. Reserva con tus familiares y laqueños. Un ejemplo es Osteria como Mura Mura, donde la pasión se mezcla con la historia de la verdadera cuccina italiana. ¡Reserva va!

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



· Jamonería Rincón Ibérico

Si hay algún establecimiento donde podemos encontrar embutidos, jamones, quesos y otros productos característicos de nuestra tierra con un toque de excelencia y exclusividad, ese lugar es Rincón Ibérico, en Torre del Mar. Más de quince años apostando por la exquisitez, con una buena muestra de la gastronomía que ofrece la comarca de la Axarquía. Disfruta de su selección de productos derivados del cerdo ibérico y gran variedad de vinos, patés, quesos, anchoas...Especialistas en delicatessen y maestros cortadores de jamón. Consulta para eventos.

> Calle Fenicios Edif. Euro2000, Local bajo s/n. Torre del Mar - Málaga (Frente al Hotel Mainake) Tel. 952 545 819 - www.rinconiberico.es



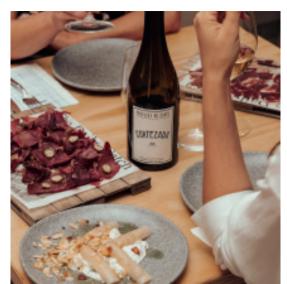
· Bodegas Dimobe

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







· 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 v 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



· ¿Quieres que te vean en esta guía?

¿Vas a abrir tu restaurante próximamente? ¿Vas a sacar al mercado tu nuevo ria? Esta es tu guía. ¿Quieres que te vean, quieres aparecer el próximo mes? Ponte en contacto con nosotros.

Más info: hola@agromagazine.es



· Mulse

Cumple 20 años desde aquel julio de 2002 cuando empezaron como una cervecería. vino? ¿Has cambiado de carta y quieres Más adelante un restaurante en la planque los clientes lo sepan? ¿Quieres mosta alta, directos, trivial, cocktails, cenas... trar al mundo toda tu originalidad culina- Carta renovada para verano. Especialidad en eventos a medida.

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



· 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



· Restaurante Columela

Columela es un restaurante orgánico dirigido por el cocinero Miguel Herrera y ubicado en la casa club de Valle Romano Golf & Resort. Su cocina se basa en productos ecológicos, de km0 y de temporada; con una carta inspirada en el primer gastrónomo romano gaditano: Columela. Cuenta con pizzas artesanas al horno de piedra elaboradas con trigo recio de Ronda, de especializades gourmet tan sugerentes como la de quiso de rabo de toro con setas de temporada o cordero asado con queso payoyo, entre otras. También puedes comer un suculento bacalao con verduras asadas, una carrillada de cerdo ibérico, canelones veganos o paletilla de chivo payoyo de Crestellina.

> Urb. Valle Romano. C/ Villa Borghese, 1. Estepona Reservas: 621 299 959 - www.columelavalleromanogolf.es



GASTROIMPERDIBLES





TIEMPO DE CASTAÑOS EN LAS SIERRAS DE MÁLAGA

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO

La sequía que sufre la provincia de Málaga ha mermado notablemente la producción de castañas de este otoño. Aunque no compense económicamente, al menos en las zonas donde más se produce este fruto seco a partir del final de octubre y hasta entrado el mes de diciembre se podrá disfrutar del conocido como Bosque de Cobre. Bajo esa denominación, se conoce especialmente el colorido ocaso de las hojas caducas de los castaños y otros árboles en el Valle del Genal y en algunos puntos de la Sierra de las Nieves.

El fenómeno, tan espectacular como efímero, hace que cada otoño sean más los que visitan parte de la Serranía de Ronda. En concreto, el triángulo que conforman Parauta, Igualeja y Pujerra, que pasan por ser los máximos productores de castañas, es el más espectacular para quienes quieren llevarse en su cámara de fotos o en su retina imágenes idílicas del otoño malagueño. Entre estos tres pueblos, aguardan miradores únicos y rutas de senderismos que hacen una inmersión en el Bosque de Cobre. De hecho, las tres localidades mencionadas están interconectadas a través de senderos. Lo idóneo es emplear un fin de semanas o incluso un puente festivo para hacer el recorrido por los tres pueblos.

Este año como novedad se ha implementado un camino, que no sendero homologado, a través de lo que se ha denominado como 'Bosque Encantado'. Se trata de un breve paseo (dos kilómetros, sólo ida) por un castañar donde se podrán encontrar personajes míticos como duendes o gnomos. Para hacer este camino, que en la ida es descendente, hay que partir desde el propio pueblo de Parauta. Las imágenes, que están esculpidas en madera, y que se mimetizan con la arboleda serán los principales hitos para guiarse. Por sus características y su motivación, se trata de un recorrido idóneo para los más pequeños.

Además, no hay que olvidar el rico patrimonio que aguarda en los tres pueblos mencionados. Así, en Parauta, además de su iglesia de la Inmaculada, destaca su casco antiguo, con construcciones tan singulares como el arco de la calle Altillo, del que se desconoce su antigüedad, pero que indudablemente recuerda el pasado andalusí de ésta y otras localidades del entorno. Pasando por allí y buscando la salidad del pueblo, se podrá ver la majestuosa encina de Vallecillo, que sorprende por sus grandes dimensiones.

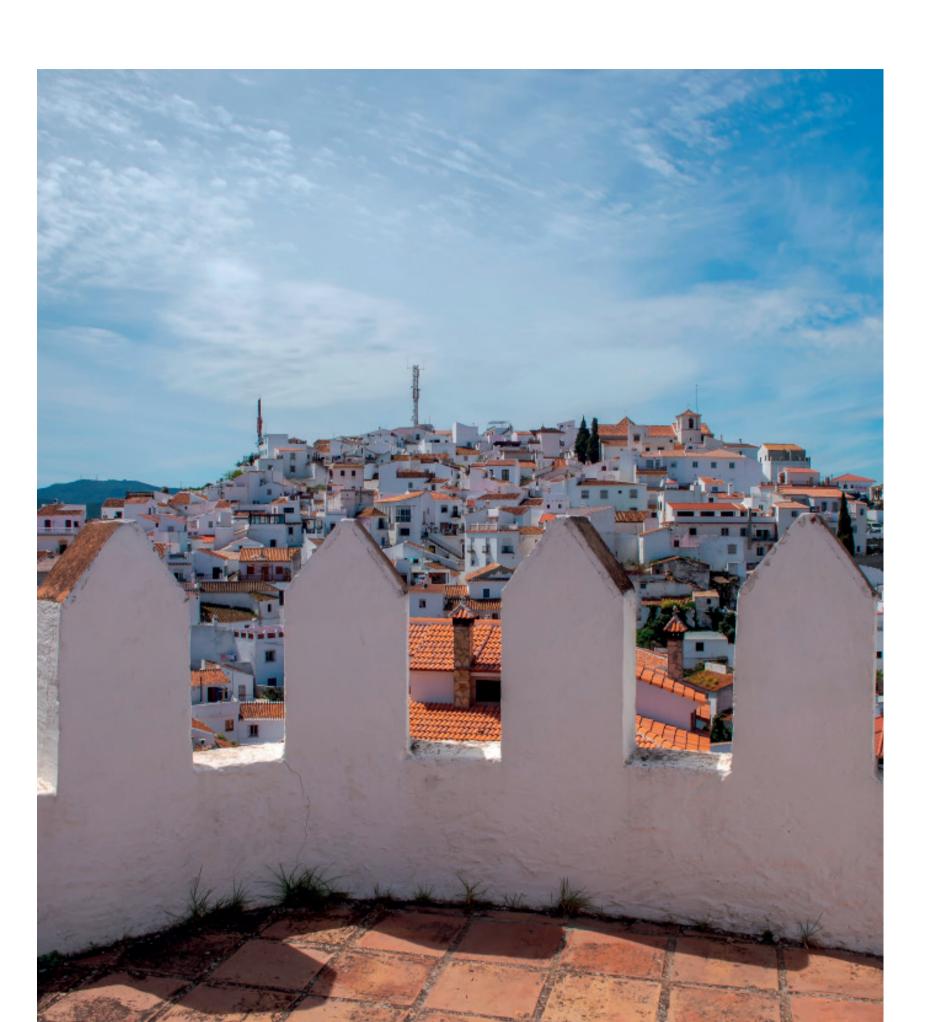
En Pujerra, además de la iglesia del Espíritu Santo y la ermita de San Antonio, hay otro recorrido singular por sus calles. Por ellas se ven los lugares más angostos y agradables sorpresas como el Museo de la Castaña, único espacio temático que hay dedicado a este fruto seco en la provincia de Málaga, fundamental para la economía de la zona. Para visitarlo habrá que contactar previamente con el Ayuntamiento de Pujerra. Si se continúa paseando por el centro histórico, se podrá ver un busto del rey Wamba, considerado como el último monarca visigodo en la Península Ibérica. Hay quien asegura que este personaje nació en una alquería cercana, en el término municipal de Pujerra.

Por su parte, Igualeja tiene entre sus mejores argumentos turísticos, el Nacimiento del Genal, un enclave de gran belleza en la entrada del casco urbano, donde se puede pasear y disfrutar de un paisaje de lo más otoñal en estos días del Bosque de Cobre. Allí, desde una gruta espectacular, mana con fuerza el río Seco, uno de los principales aportes del río Genal, conformado por la aglutinación de distintos afluentes del entorno. Además de su parroquia, dedicada a Santa Rosa de Lima, hay dos capillas repartidas por el casco urbano. A ello hay que unir el conocido como Albaicín, un pequeño barrio de indudables raíces andalusíes por el que merece dar un breve, pero intenso paseo.

También hay que recordar que desde esta zona, que es el núcleo duro del Bosque de Cobre en el Valle del Genal, se puede ir en pocos minutos en coche a otros pueblos del entorno, que también peuden presumir del espectacular ocaso del castañar. Así, desde Pujerra, en pocos minutos se puede llegar a Júzcar, conocida como la Aldea Azul. Desde Parauta, también en poco más de un cuarto de hora se puede hacer una excursión hasta Cartajima, el pueblo más elevado de la Serranía de Ronda, donde pueden presumir de tener singulares murales repartidos por sus calles. Otras opciones son Faraján y sus espectaculares Chorreras de Balastar o Alpandeire, el pueblo natal de Fray Leopoldo.

- CÓMO LLEGAR. Para ir hasta el triángulo que conforman Parauta, Igualeja y Pujerra, es obligado usar la A-397, entre Ronda y San Pedro de Alcántara. Desde esta vía, hay que buscar las distintas salidas indicadas para cada uno de estos pueblos.
- DÓNDE COMER. Entre los restaurantes más destacados en estos tres pueblos, sobresalen especialmente El Anafe, en Parauta, o El Nacimiento y El Perol, en Igualeja. En la ida o en la vuelta, también se puede almorzar o desayunar en algunos de las ventas de la carretera Ronda-San Pedro, como El Navasillo, El Madroño o La Laja.
- DÓNDE HOSPEDARSE. En estos tres pueblos la principal opción para alojarse son las casas rurales. Hay alguna excepción notable, como los apartamentos de los que dispone la Posada de Fray Leopoldo, en la entrada del casco urbano de Pujerra. Otra buena opción es el complejo de Casas de Parauta, donde las viviendas se reparten a lo largo del casco urbano.





MIRADORES MALAGUEÑOS QUE NO QUERRÁS PERDERTE

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO

OCTUBRE 2022 AGROMAGAZINE.ES AGRO • 45

Desde enclaves elevados, Málaga ofrece unas vistas espectaculares dignas de admiración, donde poder otear sus pueblos blancos del interior, así como de sus ciudades más emblemáticas, su orografía montañosa y escarpada, sus playas y calas del Mediterráneo. Como si fuéramos aves que sobrevuelan los cielos, nos gusta admirar estos paisajes desde varios metros de altura, captar instantáneas de atardeceres o amaneceres de ensueño en nuestras cámaras o bien relajar nuestra mente mientras contemplamos el horizonte. Eso es lo que nos ofrecen los miradores repartidos por la geografía malagueña, y aquí te hablamos de algunos de ellos que conoces o que quizá aún no has descubierto.

En la capital malagueña, uno de sus iconos que reconoceremos en estampas y postales son las panorámicas que podremos disfrutar desde el castillo de Gibralfaro, las cuales nos permiten ver algunos de los monumentos y espacios más emblemáticos de la ciudad. Fueron los árabes lo que le dieron estructura de fortaleza a Gibralfaro, siendo en el siglo XIV cuando se levantó el castillo y otras dependencias, siendo los Reyes Católicos quienes lo designaron con el nombre que actualmente se conoce. Desde este punto podrás divisar la plaza de toros, el puerto de Málaga con su noria, la catedral de la Encarnación o la Alcazaba.

Otra de esas pequeñas maravillas la encontramos en el pequeño municipio de Comares, en la comarca de la Axarquía, al que precisamente se conoce como el 'Balcón de la Axarquía', donde poder admirar el paisaje que rodea a esta pequeña población de más de mil habitantes. También se pueden ver algunos pueblos como Cútar, Periana o El Borge, así como disfrutar de rutas senderistas, vías ferratas para practicar escalada y la tirolina más larga de España en naturaleza, de cerca de 450 metros donde poder atravesar el valle.

Comare

También en esta misma comarca y ofreciéndonos una vista impresionante de sus playas se encuentra el Balcón de Europa, que encontraremos en el municipio costero de Nerja. Este nombre se lo dio el rey Alfonso XII que fue a comprobar los daños que causó el terremoto en la zona a finales del siglo XIX, y que tras visitar el lugar exclamó "¡Este es el balcón de Europa!". Precisamente allí se puede encontrar una figura en honor a dicho monarca, así como los viejos cañones de su pasado como punto defensivo. También desde aquí podrás acceder a sus preciosas playas como la de la Caletilla, Calahonda o El Salón.

Otro de los miradores que no puedes desaprovechar en nuestra provincia se encuentran en las lagunas de Fuente de Piedra, concretamente tres que son la Vicaría, Cantarranas y de Las Latas para contemplar distintas partes del humedal y sus aves, el mirador del Coloraillo en Antequera, un enclave natural donde observar el paisaje lleno de pinsapos y la serranía, en Ronda aquellos que nos permiten ver el famoso tajo y el icónico puente de la localidad como es el mirador de los Viajeros Románticos, el de la Aldehuela o Alameda del Tajo o el mirador de Cerro Alaminos en Coín, con vistas a la costa, los Montes de Málaga y la desembocadura del Guadalhorce.

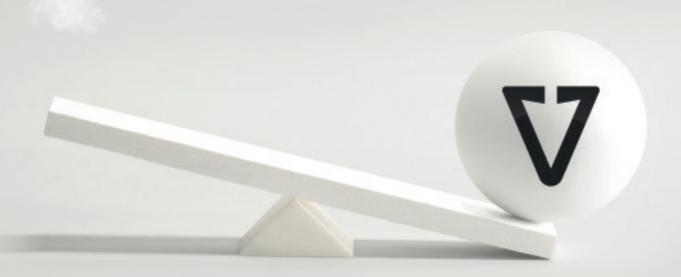
IN MEMORIAM

- Jesús Quintero: Sr. Gala, ¿cree usted en un amor para toda la vida?
 Antonio Gala: Para toda la vida de los demás sí, para la mía no.



Tú, nosotros y nuestros partners Juntos *impulsamos* tu empresa al siguiente nivel















axel springer_