



# a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo  
NÚMERO 77 - NOVIEMBRE 2022





*Sublime*<sup>®</sup>  
G O L D

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

**Costa del Sol**

Subtropical & Mediterráneo

Nuestra tierra y nuestra excepcional climatología nos permiten cultivar aguacates excepcionales.



*“Saborea  
el aguacate de  
origen España”*





≈ REPRESENTANTE ADUANERO • ASESORAMIENTO EN COMERCIO EXTERIOR ≈

¿POR QUÉ NIEVES?

*¡Porque llegamos hasta donde necesites!*

[WWW.NIEVES.EU](http://WWW.NIEVES.EU)

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

[www.agromagazine.es](http://www.agromagazine.es)

TROPICAL  
millenium

*Lo mejor del  
campo*



## VINOS, VERMÚS Y LICORES PARA ACOMPAÑAR LAS COMIDAS DE NAVIDAD

*En Navidad buscamos la compañía de los seres queridos, preferiblemente alrededor de una mesa para comer, beber y conversar. Elegir adornos, diseñar el menú y cocinar con esmero forman parte del ritual del banquete navideño. La comida cobra un protagonismo especial, y también la bebida. Escoger los mejores alimentos tiene tanta importancia como decidir qué vinos, vermús y licores los acompañarán. Para facilitar la selección, aquí destacamos varias propuestas de varias bodegas. Texto: Ana Berrocal*



## VERMÚ KRAUEL

El vermú de las bodegas Krauel se elabora de forma artesanal siguiendo una fórmula original de 1892. Se obtiene macerando vinos secos y dulces, en este caso Pedro Ximénez y Moscatel, junto a botánicos seleccionados. Muestra un color tostado y desprende un intenso aroma a cacao, clavo, pimienta negra, cáscara de naranja, café y regalíz. Lo mejor es servirlo con abundante hielo y acompañado de una rodaja de naranja, mandarina o lima con los aperitivos.



## MONTE FACO

Un vino de UCOPAXA (Unión de Cooperativas Paseras de la Axarquía) será el perfecto acompañamiento al marisco. Monte Faco Moscatel Seco está elaborado exclusivamente con uvas Moscatel de Alejandría de cepas de más de 70 años recogidas manualmente. Resulta fresco, equilibrado, sabroso y con un suave sabor amargo. Esta apuesta combina a la perfección con mariscos, pero también puede acompañar a los pescados.



## LICOR DE MEMBRILLO

Licores de la Abuela produce en Alfarnate, desde hace más de quince años, el típico licor resoli, que se prepara con café, anís seco, azúcar, agua y especias. También ofrecen otros sabores como el de la frambuesa, la endrina o el membrillo. Para estas navidades recomendamos el licor de membrillo, que se elabora macerando el jugo de la cocción de esta fruta otoñal con anís, vino tinto y almíbar para aportar dulzor. Por su acidez marida muy bien con postres o meriendas dulces.



## LOS FRONTONES

Frente a los restos de la ciudad de Acinipo, en Ronda, las Bodegas Excelencia continúan la tradición romana de producir vino. De las cinco referencias que comercializan destacamos Los Frontones, un coupage de cuatro variedades (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Syrah) criado en barrica de roble francés durante doce meses bajo la supervisión del enólogo Juan Manuel Vetas. Combina con platos y alimentos de sabor fuerte como estofados, piezas de caza, bacalao, arroces o quesos.



## ARCOS DE MOCLINEJO

Arcos de Moclinejo Dulce es la propuesta de Bodegas Dimobe para las reuniones navideñas. Esta empresa familiar tiene su origen en Moclinejo aunque desde que se fundó en 1927 se ha expandido hasta controlar casi 40 hectáreas repartidas entre la Axarquía, Ronda, Antequera y los Montes de Málaga. Y es de los Montes de Málaga de donde proceden las uvas Pedro Ximén, de la vendimia de 1974, con las que elaboran este dulce natural trasañejo, apropiado para prolongar la conversación tras los postres.



## ARIYANAS DULCE

Ariyanas Naturalmente Dulce procede de Bodegas Bentomiz, ubicadas en Sayalonga, donde producen una gama de diez vinos típicamente axárquicos, elaborados con uvas autóctonas, la Moscatel de Alejandría y la Romé, y aplicando la técnica del asoleo. Les caracteriza la mineralidad, que les da un agradable toque amargo y salino. Se recomienda maridar este vino con quesos u otros aperitivos y, sobre todo, con postres que incluyan entre sus ingredientes frutas tropicales como el mango o la fruta de la pasión.



## DEHESA DEL ZARCO

Dehesa del Zarco es una bodega joven y familiar ubicada en Pilas (Sevilla). Se trata de un vino tinto ecológico elaborado de forma artesanal. No emplean herbicidas ni pesticidas y para la fermentación utilizan las propias levaduras de la uva autóctona. Se recomienda especialmente para acompañar guisos y carnes rojas, si bien puede ser también una buena elección para los postres y quesos.

glinformática.es

DISTRIBUIDOR  
**DELSOL**



**FACTUSOL**  
Programa de facturación, control de stock y facturación de servicios.



**CONTASOL**  
Programa de contabilidad profesional para empresas y autónomos.



**NOMINASOL**  
Programa de nóminas y seguros sociales para empresas.



**DELSOL**  
Solución global de facturación, contabilidad y laboral para tu empresa, con los datos en la Nube.



**DELSOL 10**  
Programa de facturación para autónomos y microempresas en cualquier dispositivo 100% en la nube.



**DELSOL REVISO**  
Programa de contabilidad en la nube para pequeñas empresas, autónomos y profesionales.

Distribuidor e integrador de soluciones de gestión, contabilidad y comercio online para la empresa, ofrecemos soluciones DevOps para comercio electrónico con WooCommerce, Prestashop, integración con Factusol, desarrollo de aplicaciones específicas para API de Factusol y gestión de procesos en comercio online y TPV presencial.

**Pruebalo gratis durante 1 mes y aprovecha nuestras promociones de final de año.**

[sdelsol@glinformatica.es](mailto:sdelsol@glinformatica.es)  
Tel. 952558866

Con Kit Digital puedes digitalizar tu empresa con las aplicaciones de Software DelSol y como distribuidores podemos asesorarte.



# 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.NEUMATICSMAYMA.COM](http://WWW.NEUMATICSMAYMA.COM) • [NEUMATICSMAYMA@YAHOO.ES](mailto:NEUMATICSMAYMA@YAHOO.ES) • IG. NEUMATICSMAYMA • FB. NEUMATICOS.MAYMA



## • Viveros El Algarrobo

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. La agricultura para Viveros El Algarrobo es un modo de vida, una forma de estar en el mundo responsable y saludable. Cultivan sus plantas con dedicación y cariño. ¿Cuáles estás buscando? Contacta con ellos y te asesorarán.

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



## • 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



## • 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 Benjarafe y que se distribuyen a través de nuestros puntos de venta en todo el litoral malagueño.

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



## • Bodegas Excelencia

Bodegas Excelencia se crea en 2006, un proyecto que nace del amor a la naturaleza y a la cultura del vino, con una zona vitícola de ocho hectáreas en Ronda. El esfuerzo, tesón e ilusión por alcanzar y mantener la excelencia en todos los ámbitos es su secreto. Su bodega está construida en armonía con el terreno, donde consiguen unas condiciones ambientales idóneas para la crianza de los vinos. La sala de barricas se encuentra a 7 metros bajo tierra, con una superficie de 600 metros cuadrados y alberga actualmente 150 barricas de roble francés de diferentes granos y tostados con sistemas de durmientes. Visita nuestra bodega.

Cordel del Puerto a El Quejigal, s/n - C.P. 29400 - Ronda  
T. 666 47 97 11 - F. 951 77 60 30 - www.bodegasexcelencia.com

LA DESPENSA



## • La Alacena de Málaga

Embutidos ibéricos, quesos de cabra artesanos, vinos con denominación de origen o aceites de oliva virgen extra son algunos de los productos que ofrecemos desde nuestros inicios en La Alacena de Málaga, la primera tienda on line de la provincia que apuesta directamente por los productos de la tierra (la mayoría adheridos a la marca promocional Sabor a Málaga). Creemos en los pequeños y medianos empresarios que trabajan con tanto tesón para hacer productos de gran calidad en la provincia. Por eso, como en años anteriores, apostamos por ofrecer a nuestros clientes cestas de Navidad (para empresas o para particulares) muy personalizadas,

donde se pueden elegir desde turrón 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 (laalacenamálaga.com), te lo buscamos.

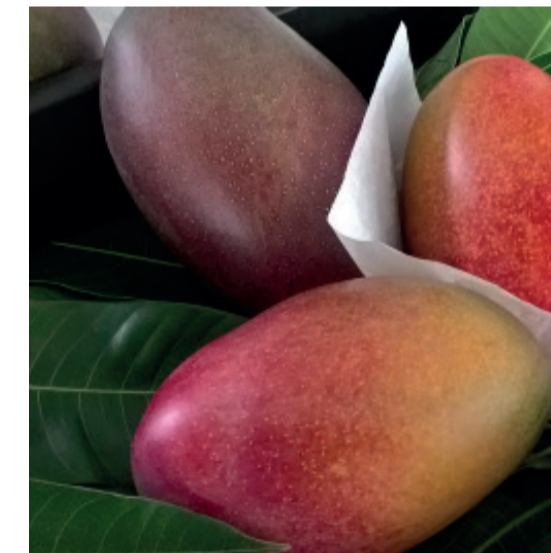
Tel. 670336421 - 655116736  
www.laalacenamálaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga  
Twitter: @alacenamálaga



## • La nueva abeja pequeña 4,9 mm.

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  
Instagram: laabejadelabuelo\_ - Granada



## • 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 frutas como el mango, higuera 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





# SOLEÁ MORENTE

**"ME INSPIRA LO INESPERADO,  
LA NOCHE Y LA MAÑANA,  
EL ARTE Y LA VIDA"**

J. L. BUENO - FOTOS: ALFREDO ARIAS

*La cantante Soleá Morente es puro arte, sabiduría, embrujo y entusiasmo. Hija de uno de los mejores cantaores de flamenco de todos los tiempos, Enrique Morente, y la bailaora Aurora Carbonell, la artista granáína ha creado un estilo propio, singular y original, que combina el flamenco con el pop y otras influencias musicales. Soleá asegura que sin música no se puede vivir y cree que una vida de calidad es esa que está relacionada con el equilibrio, la templaza, la justicia, la cultura, la literatura y el arte. "La felicidad se encuentra en las cosas más simples", señala en esta entrevista a Agro Magazine con motivo de su séptimo aniversario.*



## "ME GUSTA LA MÁLAGA DE TODA LA VIDA, ME GUSTA PASEAR POR LA CALLE LARIOS PERO PENSANDO EN LA CALLE LARIOS POR DONDE PREGONABA 'EL NIÑO DE LAS MORAS'. AHORA ESTÁ BONITA, PERO ME HUBIESE GUSTADO VIVIRLA EN AQUELLOS TIEMPOS DONDE MÁLAGA ERA LA MÁS CANTAORA DE TODAS"



«**Si con lo que tienes no consigues ser feliz, jamás podrás llegar a serlo con lo que te falta**», **cantas en uno de tus temas. La felicidad está en las pequeñas cosas...**

Desde luego la felicidad se encuentra en la cosas más simples. Esta es una canción que me ayuda a resaltar ese mensaje que creo que es muy importante en el día de día que vivimos actualmente donde prestamos más atención a lo que nos falta que a lo que tenemos. Y a veces sufrimos por querer tener cosas que ni siquiera sabemos si nos son necesarias o no. Esta manera de vivir que nos han impuesto repercute tanto en la vida individual de cada uno como en la vida colectiva en sociedad. Creo que debemos luchar para quitarnos ese prejuicio tan pesado. Ese no estar tranquilo nunca con lo que tienes y con lo que eres creando continuamente una idea de éxito falsa.

**Además de la música, la literatura es fundamental en tu vida. En una época de celeridad, de ansiedad, de individualismo y consumismo sin sentido como la que estamos viviendo, parece necesario más que nunca volver a los clásicos griegos y romanos para vivir de otra manera. ¿Qué es para ti una buena vida?**

Esta sociedad del cansancio que hemos creado entre todos no nos deja otra salida que echar la vista atrás y preguntarle a los que estuvieron antes cómo se hace para vivir mejor. Si es verdad que leyendo a los clásicos griegos y latinos o escuchando a la 'Niña de los peines' o a Mairena encuentras respuestas mucho más útiles. Desde mi punto de vista, una buena calidad de vida consiste en encontrar la templanza, el equilibrio. El desorden y el caos a mí personalmente me lleva a tomar malas decisiones pero el orden obsesivo creo que tampoco es bueno. Y eso está en las grandes fuentes de sabiduría que tenemos en la historia: la templanza, la justicia, el equilibrio como mejor patrón.

**El poeta y diarista italiano Cesar Pavese escribió en *El oficio de vivir*: “La única alegría en el mundo es comenzar. Es hermoso vivir porque vivir es comenzar, siempre, a cada instante”. El comienzo de cada día es un milagro que, a menudo, no valoramos lo suficiente...**

Sí, me fascina Cesare Pavese. Esta idea de ver la alegría en el comenzar me parece muy potente. Es la idea que llama a la ilusión, a la esperanza por comenzar cada día, por descubrir nuevas posibilidades y en el fondo a mí lo que me sugiere es que si tú quieres, todo es posible. Y esa idea me inspira y me anima a realizar lo que deseo. Lo unico que a mí me da pena cuando hablamos de Pavese es el final, su trágico final porque cómo una persona con esa sensibilidad, que escribe esa idea de ver la única alegría en el comenzar decide quitarse la vida. Es un síntoma de lo mal que está hecho el mundo para personas con una sensibilidad como la de Pavese. Eso por un lado me da pena y por otro me da el coraje suficiente para querer seguir comenzando cada día a pesar de lo difícil que se ponen las cosas algunas veces.

**Granada es la belleza, el misterio, el embrujo...**

Como muy bien dices Granada es la belleza, es el misterio, es el embrujo. Es una ciudad fantástica, mágica, rica en culturas. Granada lo tiene todo para ser una ciudad perfecta, un lugar de ensueño. Por eso Granada atrae a tantísimos artistas y por eso Granada ha dado tantos y tantas artistas que han marcado la historia del arte en España y no solo en España, en el mundo entero como Federico García Lorca, Carmen Amaya o Enrique Morente.

**Enrique Morente, tu padre, es uno de los mejores cantaores de todos los tiempos y también fue un intelectual. En sus canciones late la literatura, la poesía, la pintura, la cultura árabe... ¿Cuál crees que es el mayor legado que nos dejó?**

El mayor legado que nos ha dejado es su amplísima obra, su infinito trabajo. Si te adentras en la obra de Enrique Morente encontrarás no solo un manantial de conocimiento acerca del cante y de la música en general sino también un aprendizaje humanístico y filosófico de un gran valor.

**Con su ya mítico disco *Omega* cambió la historia del flamenco...**
Desde el comienzo de su carrera ya había iniciado la revolución y plantea el cambio, la posibilidad de hacer las cosas de una manera diferente a como se venían haciendo. Lo que pasa es que *Omega* ayuda a que gente que no había escuchado nunca flamenco se acerque al flamenco. Y por eso se entiende como un punto de inflexión en la historia, pero la revolución y el cambio estuvo desde el principio. Cada disco suyo era un compromiso absoluto con su amor y su afición sagrada a su profesión y en especial al cante. Enrique Morente no es solo *Omega* es muchísimo más.

**Naciste y has vivido en una casa frente a La Alhambra, rodeada de flamencos, de libros, de música, de bailes, de entusiasmo... ¿Qué es lo que más te inspira?**

Me inspira lo inesperado, lo que me sorprende, la vida cotidiana, lo que me pone un nudo en la garganta, me inspira la noche y la mañana. El arte y la vida. La literatura lo que más últimamente.

**Tienes nuevo programa en RNE 3, ‘Cariño, sabes que soy de otro planeta’ Sin música no se puede vivir...**

Yo soy de las que creen que sin música no se puede vivir. Tiene un gran poder sobre los sentidos de los seres vivos. Es importante aprender a escuchar buena música para afinar y cultivar tu sensibilidad. Es tan importante que según lo que escuches así te sientes. Si escuchas música mala quizá te intoxiques, pero si escuchas música para el alma quizás tengas más ganas de seguir comenzando cada día como decía nuestro querido Pavese.

**¿Cuáles son esos rincones, esos lugares especiales y con encanto en los que te gusta perderte cuando visitas Málaga?**

Málaga me gusta mucho sobre todo desde que mis sobrinos nacieron ahí. Desde que era pequeña he veraneado en Málaga. Me gusta la Málaga de toda la vida, me gusta pasear por la Calle Larios pero pensando en la Calle Larios por donde pregonaba 'El Niño de las Moras'. Ahora está bonita, pero me hubiese gustado vivirla en aquellos tiempos donde Málaga era la más cantaora de todas. Málaga ha dado muchos y muy buenos cantaores como Manolillo el Herraor, El Chino de Arte 4, La Repompa y La Cañeta... Me gusta la Málaga descrita en la bulería que Enrique Morente dedica a Málaga que se llama *Adiós Málaga la bella*, perteneciente a su disco dedicado a Picasso, el disco se llama *Pablo de Málaga*. Me gusta ir a los Baños del Carmen, me gusta ir a El Palo a comer sardinas en El Tintero, siempre me parece un plan muy divertido para hacerlo con la familia y amigos. Málaga es una ciudad maravillosa a la que amamos.

**Cumplimos siete años. ¿Qué le decimos a los lectores de Agro Magazine?**
Que sean felices con un platico de croquetas o con una buena canción como dice mi amiga Maui de Utrera. Un abrazo grande para todo el equipo de Agro Magazine.





## La Fundación El Pimpi pone en valor el trabajo de los productores malagueños en las Jornadas Genius

*Las escuelas de hostelería de la provincia de Málaga han participado en estas jornadas para conocer, de primera mano, el trabajo de seis productores.*

Pocas veces, los productores malagueños salen de sus fincas, talleres, obradores o viñedos para asistir a unas jornadas y contar, de primera mano, el trabajo que realizan. La Fundación El Pimpi ha querido juntar a seis de ellos para ofrecer una Jornada, desarrollada en dos días, para que puedan tener un contacto directo con estudiantes de hostelería, y que estos jóvenes conozcan sus vidas, su día a día, sus problemas y sus alegrías y puedan empatizar más con el trabajo que hay detrás de cada producto, antes de llegar a sus cocinas.

La experiencia ha sido todo un éxito. A lo largo de este lunes y martes, más de 200 estudiantes han acudido a la Fábrica de Cervezas Victoria para recibir una clase magistral y única. Todo ello propiciado por la Fundación El Pimpi, que junto a la Diputación provincial de Málaga, Sabor a Málaga y la colaboración de Cervezas Victoria y La Sole de El Pimpi, han creado la primera edición de estas Jornadas, que prometen repetirse con Genius de otros sectores de la gastronomía.

Unas jornadas, dirigidas por el chef y divulgador gastronómico, Samuel Peré, han sido una inspiración para las futuras generaciones de hosteleros. Entre los asistentes se han visto alumnos de las escuelas de La Fonda, IES María Zambrano Escuela Hostelería Castillo del Marqués, La Cónsula o IES Rosaleda, entre otras. Durante los dos días de jornadas los alumnos, tanto de forma presencial, como online a través de streaming han podido seguir las historias de estos seis productores:

• LUCAS BRICOUT Representa la 5ª generación de una de las Bodegas más tradicionales de Málaga. Sus antepasados son sus mayores referentes. Su genialidad: crear un vino rosado extraordinario y de visionar nuevas formas de comercializarlo.

• VICTOR PEREZ Agrónomo y experto en oleicultura, exigente y muy trabajador. Su genialidad: conseguir el mejor aceite de España por cuatro veces consecutivas.

• MATEO ARGUDO Experto quesero, capaz de trasladar a toda su familia a Málaga, para llevar a cabo un sueño. Su genialidad: realizar quesos a medida con leche de cabra Malagueña, exportando a medio mundo.

• MIGUEL URBANEJA Empresario y artista de la panadería, defensor para las generaciones venideras del auténtico pan de pueblo. Su genialidad: continuar con la tradición amasando a mano el pan sobre lebrillos de barro, y cociendo el pan en horno de leña.

• CARLOS TORRES: Tiene por despacho el Valle del Genal, donde con mucho esfuerzo, como un artista, crea un nuevo sueño. Su genialidad: crear el famoso Jamón de Castaña, una nueva forma de entender y crear un producto extraordinario.

• CARLOS AGUILERA Dejó su carrera en la Función Pública, para convertirse en artífice de un reto que parecía inalcanzable. Su genialidad: conseguir que uno de los platos más tradicionales de la cocina malagueña, llegue perfecto hasta la mesa de cualquier hogar del planeta.

El proyecto ha sido patrocinado por la Diputación provincial de Málaga y Sabor a Málaga, Cervezas Victoria y la Sole del Pimpi.

- Texto: Cinthia G. - Fotos: Pasedeprensa

• NOVIEMBRE 2022 •

# GUÍA GASTRO

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



• TERRAZA DE KANEMA GROUP • URB. SAN JUAN DE CAPISTRANO - NERJA

## ATARDECERES INOLVIDABLES DESDE LO MÁS ALTO DE NERJA



# LA RESTINGA BEACH

OS ESPERAMOS  
LA PRÓXIMA TEMPORADA  
CON MUCHAS NOVEDADES.  
GRACIAS A TODOS.





### **“El cliente viene a Vertical Wine a disfrutar”**

*El sumiller Julio Barluenga acaba de volver del Gastronomic Forum Barcelona, donde ha participado como ponente para presentar su nuevo proyecto, y se muestra muy satisfecho con la experiencia. Ya le han pedido que vuelva el año que viene. Su proyecto es Vertical Wine Bar & Shop, un local especializado en vinos de baja intervención situado en la calle Juan de Padilla de Málaga. Han pasado seis meses desde que empezó a servir copas de vino, que se pueden acompañar con alguno de los platos recogidos en una carta escueta pero exquisita, y por ahora la experiencia está cumpliendo sus expectativas: servir de punto de encuentro para los amantes de los vinos naturales y difundir las cualidades de estas variedades que son menos conocidas y más difíciles de encontrar. Barluenga comenzó esta aventura tras dejar la sumillería del restaurante Kaleja. Antes pasó por El Bulli, Noor y Azurmendi y trabajó cuatro años en Perú. Como para demostrar que Vertical Wine es un negocio tan vivo como los vinos que ofrece, anuncia la próxima incorporación de cócteles y la ampliación del horario de apertura entre semana. Texto: Ana Berrocal.*





#### ¿Qué aporta Vertical Wine a la oferta de vinotecas de Málaga?

Este proyecto era necesario en la ciudad porque no hay espacios técnicos de viticultura. Es uno de los factores que tuve en cuenta para traer el proyecto aquí. Sí que hay sitios para beber vino.

#### ¿Cómo valora la acogida por parte de los malagueños?

Hay un nicho de mercado de clientes de entre treinta y más de cincuenta años para los que este tipo de viticultura era necesaria y muy interesante. Este tipo de vinos solo lo encontraban por internet y les gusta mucho el sitio porque tenemos más de treinta vinos por copa cada día. Iniciamos el proyecto con mesas bajas y desde que hemos cambiado a mesas altas la gente entra más suelta, menos encorsetada, porque al mirar al cliente desde arriba este puede sentirse atemorizado. La estancia media es de hora y media o tres horas, el cliente viene a disfrutar.

#### Desde el principio le ha interesado hacer una labor divulgativa.

Me gusta que la gente conozca qué son los vinos libres, los vinos vivos, los vinos de baja intervención. Quiero que la gente entienda qué está tomando, por qué un vino y no otro. Hay gente que viene muy entregada, sabe que se tiene que dejar llevar.

#### ¿Qué actividades está organizando?

Una vez al mes, el sábado al mediodía, presento bodegas de muy baja intervención que tenemos en el local. Presento cinco o seis elaboraciones de un mismo proyecto, hacemos una cata primero y luego una pequeña comida. Otro mes organizo una visita de algún enólogo, sumiller o distribuidor para que los clientes que ya conocen Vertical tengan la posibilidad de conocer a personas chulas del mundo del vino.

#### ¿Cómo empezó su interés en los vinos de baja intervención?

El punto de inflexión fue 2013, ya viviendo en Perú. Hacía viajes a Argentina y Chile y allí fue donde vi la biodinámica por primera vez. Sabía que existía, la conocía a nivel técnico, pero no lo había sentido con mis manos. Cuando empiezas a entrar en esta cultura, esta agricultura, te apasiona. Son vinos mucho más frescos, más libertarios, menos tocados, con poco sulfuroso. La gente joven ahora tiene más libertad y más facilidad para empezar a beber este tipo de vinos sin

pasar por todos los vinos corregidos y químicos por los que tuvimos que pasar nosotros.

#### ¿Sólo tiene vinos naturales en Vertical?

No. Tenemos vinos de baja intervención. Son vinos que están corregidos, como la gran mayoría de vinos, pero menos. Generalmente nos movemos entre los diez o quince miligramos de sulfuroso y cincuenta o sesenta.

#### ¿Qué características destaca de estos vinos?

Son vinos que tienen menos alcohol, son mucho más sanos. Bebiendo varias copas de vinos de este calibre la cabeza al día siguiente está más relajada que cuando tomas otros tipos de vinos. No entiendo cómo la gente se acaba las botellas de vinos que tienen 400 miligramos de sulfuroso.

#### ¿Qué tienen en común los distintos vinos de baja intervención y los ecológicos?

La baja intervención va un paso más allá de la ecología. Y dentro de la baja intervención, si quieres ser más técnico, trabajas la biodinámica, en la que intervienen el cosmos, la tierra, el hombre y el animal. La tierra te da vida y tú le devuelves vida. Se trabaja con unos calendarios lunares biodinámicos.

#### ¿Cómo se maridan estos vinos?

Eso lo he aparcado un poco. En El Bulli no hacíamos maridajes porque era imposible, pero desde que llegué a Perú en el año 2013 hasta que salí de Kaleja han sido siete u ocho años de pensar siempre en armonías y en maridajes. Ahora, cuando la gente entra y me pregunta con qué maridar el vino, le doy la vuelta a la tortilla. Quiero que pidan un vino, que hablemos de viticultura y que sobre eso vayan pidiendo. En general son vinos muy crujientes que van bien con aperitivos frescos, con ensaladas, con todo tipo de marisco o productos del mar.

#### ¿Cuál es el vino más especial que puede ofrecer en Vertical Wine en la actualidad?

Tengo un vino que no tiene nada de sulfuroso, un verdejo tinto que damos por copa. Ese es el vino más radical que tengo ahora.



## • GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE







### • 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 cucina italiana. ¡Reserva ya!

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



### • Jordi Mesón Tapas

En Jordi Mesón Tapas os ofrecemos el mejor ambiente para degustar los platos de la mejor calidad. Abrimos desde las 12 del mediodía a las 12 de la noche, excepto los domingos. Variada carta de tapas. Platos del día caseros, elaborados y sugerencias. Ven y marida nuestros platos con 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



### • Vertical Wine Bar & Shop

Bistró de vinos naturales en Málaga. Tienda, espacio de encuentro y movimiento viticultural dirigido por Julio Barluenga. Con más de 50 referencias por copas diarias y una carta diseñada para acompañar a cada bocado, Vertical ofrece un viaje armónico, sensorial y personalizado, centrado en despertar la curiosidad de los amantes del vino. Una tienda, un espacio de encuentro y un movimiento en torno a la viticultura.

Calle Juan Padilla 13 Málaga  
Tel. 951 57 48 73  
www.verticalmalaga.es - reservas@verticalmalaga.es



### • Bodegas 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



### • 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



### • Del Zarco Wines

La uva más natural nacida en el entorno más salvaje, Doñana. No es de extrañar que con semejante cuna, siendo Reserva de la Biosfera, el cuidado y el mimo hacia el terreno que pisan sea una máxima en Dehesa del Zarco. Cada detalle importa y eso bien lo sabe Juandi, cuyo afán por recuperar viejas tradiciones vinícolas de la zona se ha convertido en un sueño cumplido.

Ctra. Circunvalación, 399 - Pilas, Sevilla  
Tel. 692 35 42 91  
bodega dehesadelzarco@gmail.com



### • 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. 638709903 - IG: palangrebar



### • Restaurante Savor

Si mezclamos el arraigo en Málaga, un poco de la cocina caribeña y la asiática aderezada con la creatividad y buenas dosis de imaginación en cada plato, nos da como resultado Savor Restaurante & Tapas, que ofrece los mejores platos de la mano del chef Pablo Castillo. Prueba nuestro 'Menú Tapas' por 37 euros. Haz tu reserva.

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



### • Mesón Sara

Treinta años y varias generaciones después, Mesón Sara sigue siendo uno de los restaurantes referentes de Málaga y Axarquía. Los clientes que visitan 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 chuletilas de cordero o su maxi burger de buey uruguayo, con queso de cabra, cebolla caramelizada, brotes tiernos y pan brioche. No dejes de probar sus ensaladas y pescados. ¡Reserva ya!

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



### • Restaurante 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... ¡volvemos el 3 de diciembre!

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



### • Taberna de Monroy

La Taberna de Monroy es la evolución natural de Tapas y Pintxos Gastrobar Terral. Regentado por Alejandro Fernández, en sala, y Carmen Pozo, en cocina, La Taberna de Monroy ofrece en el centro de Málaga, desde hace más de 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 exquisiteces.

*Calle Moreno Monroy, 3. Málaga-Centro  
Fb. La Taberna de Monroy - Ig. taberna\_monroy  
reservas@morenomonroymalaga.com*



### • 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*



### • 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. Indiscutibles los matices minerales, pizarrosos y salinos de este enclave único. ¡No te pierdas la oportunidad de descubrirlo! Reserva para visita y degustación - o para el banquete del día de Navidad o el día del Año Nuevo con maridaje de vinos - en nuestra web.

*Pago Cuesta Robano, Sayalonga  
Tel. 633 949 831 - www.bodegasbentomiz.com*



### • Restaurante Cal Sales

Ya estamos en plena temporada de Calçots, una maravilla de la cocina mediterránea que pueden encontrar en nuestro restaurante en Torrox Costa. Disponemos de dos menús para disfrutar de la auténtica Calçotada, o, si lo prefieren, una Teja como entrante. ¡Os esperamos!

*Nuevo horario de apertura:  
Consulte [www.calsales.es](http://www.calsales.es)  
Avd El Faro 5 - 29793 - Torrox Costa  
Reservas: 951313436 / 642086881*



### • 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*

**EL 4 DE DICIEMBRE  
AGRO CUMPLE SIETE AÑOS**

MUCHAS GRACIAS



### • 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 especialidades gourmet tan sugerentes como la de guiso de rabo de toro con setas de temporada o cordero asado con queso payoyo, entre otras. También puedes comer bacalao con verduras asadas; carrillada de cerdo ibérico; canelones veganos o paletilla de chivo payoyo de Crestellina. Pregunta por los menús de Navidad.

*Urb. Valle Romano. C/ Villa Borghese, 1. Estepona  
Reservas: 621 299 959 - [www.columelavalleromanogolf.es](http://www.columelavalleromanogolf.es)*



### • Jamonería Rincón Ibérico

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

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



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

---

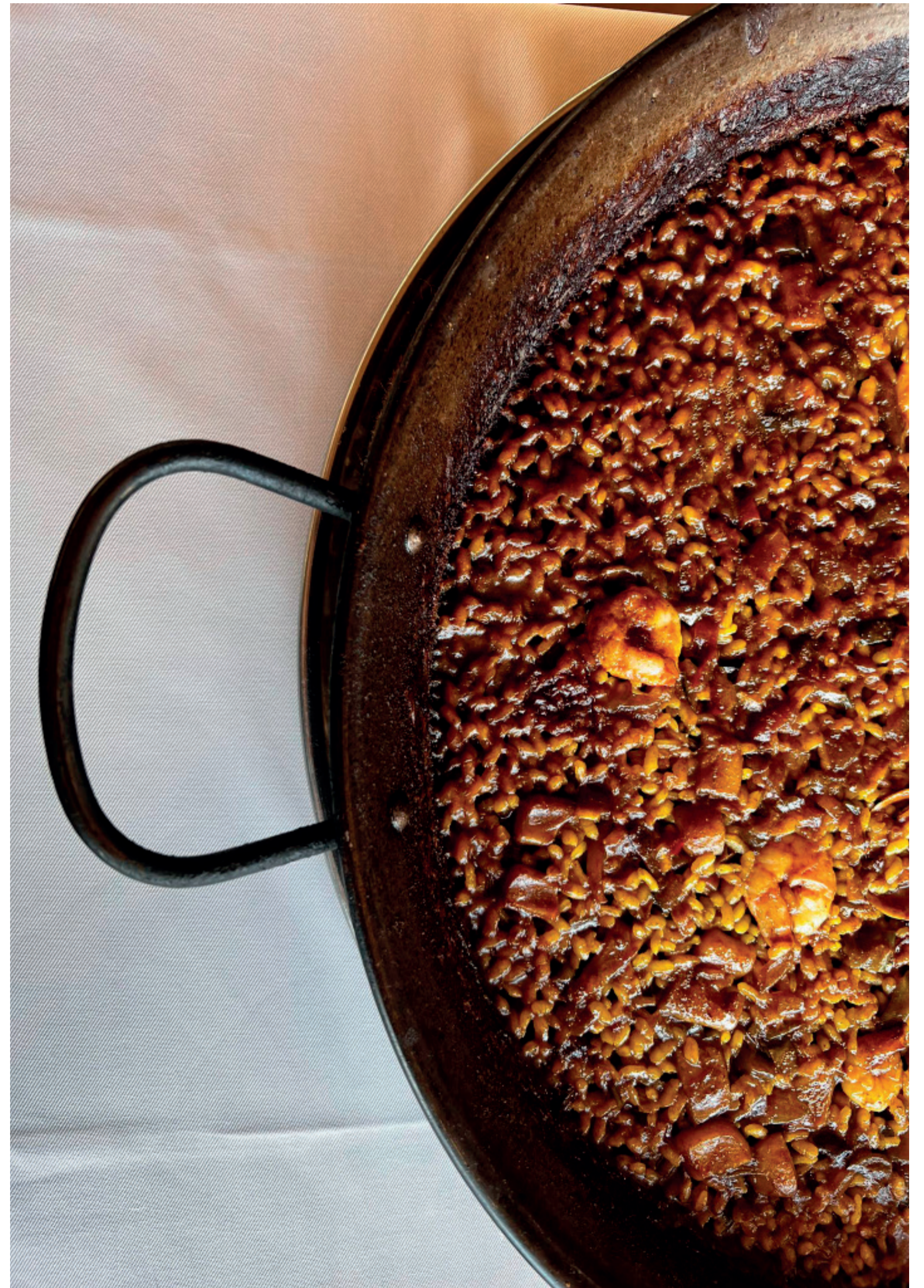


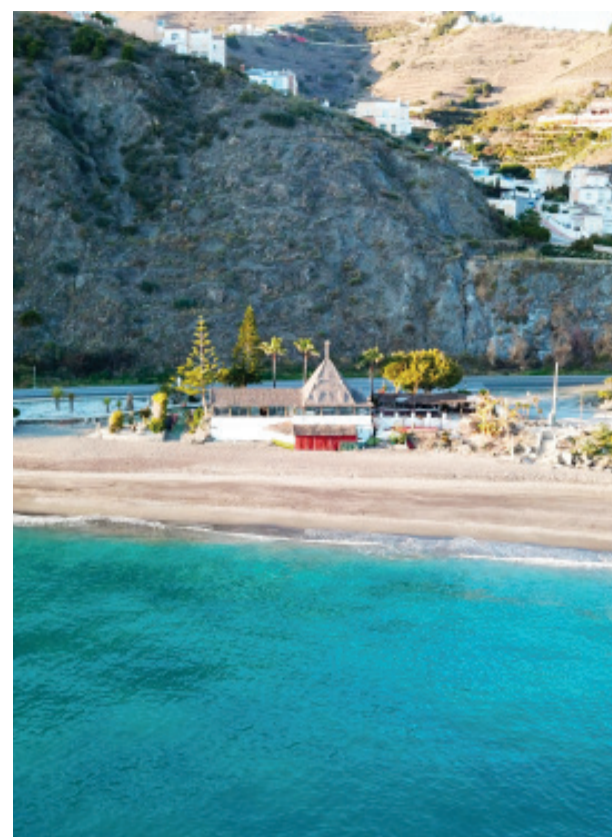
UBICADO EN TORROX/NERJA

# LA RESTINGA

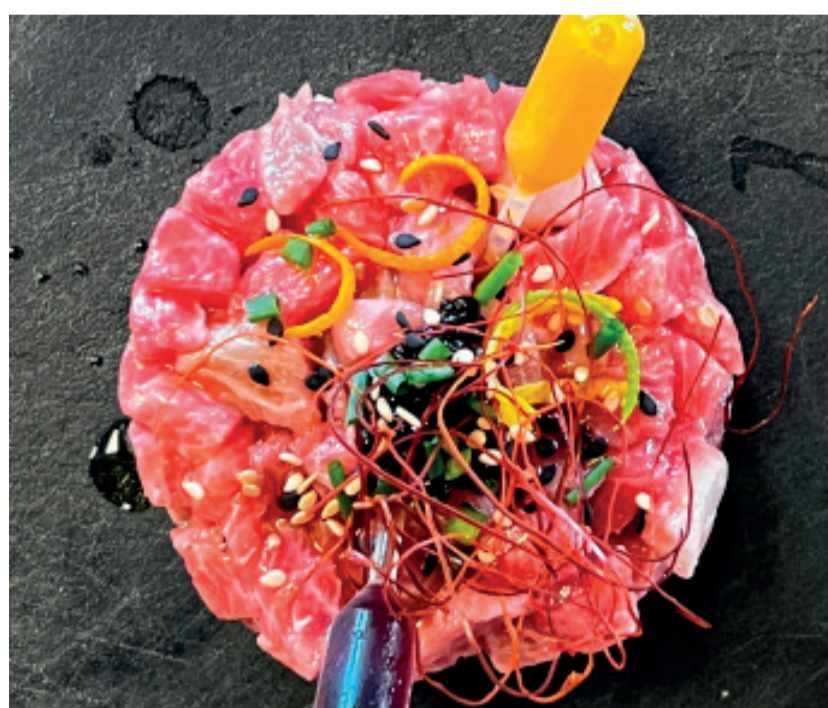
UN CHIRINGUITO CON ENCANTO  
JUNTO AL MAR MEDITERRÁNEO

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO





DESDE HACE CUARENTA AÑOS LA RESTINGA BEACH ES UN REFERENTE ENTRE LOS RESTAURANTES DE PLAYA DE LA AXARQUÍA Y LA PROVINCIA DE MÁLAGA



Desde hace cuarenta años La Restinga Beach es un referente entre los restaurantes de playa de la Axarquía. Una parada de obligado cumplimiento en cualquier trayecto que pase por la carretera nacional que une Málaga con Almería (la 340) ya que lo encontramos a la altura de Torrox Costa, cerca el límite con el pueblo de Nerja.

"Antes de que se construyera la Autovía del Mediterráneo todo el tráfico pasaba por esta carretera, lo que hacía que La Restinga fuera bastante concurrido", señala Sebastián Degarbo recordando sus inicios en el restaurante, que sigue recibiendo a buena parte de la clientela de aquella época, que ha sido fiel durante décadas, a la vez que conquista nuevos comensales. La Restinga Beach sigue siendo un lugar con encanto y con el esfuerzo de un gran equipo de trabajo sigue mejorando año tras año.

La Restinga Beach ha destacado siempre entre los establecimientos de hostelería de la comarca por la elegancia

de sus presentaciones y la formalidad en el trato con el cliente, siempre adaptándose a las situaciones del día a día. Por supuesto, no solo a las cuidadas presentaciones y el trato en mesa se debe su prestigio, el reconocimiento también lo han ganado en su cocina, con platos de tradición mediterránea en los que destacan las carnes, los pescados, las ensaladas y una amplia variedad en sus arroces, que son la especialidad de la casa, en los que emplean siempre ingredientes de primerísima calidad como el arroz bomba o el preciado azafrán.

Mari Carmen Alaminos es propietaria de La Restinga, además de la encargada de sala, la repostería y los vinos que acompañan a las comidas. Su recomendación es apostar por una de las denominaciones de origen de Málaga y las Sierras de Málaga que incluyen en su carta junto a otras del país. Sus deliciosos postres y tartas, elaborados de manera totalmente artesanal, son el perfecto broche final a una estupenda comida

frente a unas magníficas vistas al mar. Ahora afrontan el cierre por temporada que aprovecharán para mejorar tanto la carta como las instalaciones. Siempre respetando la esencia del restaurante, cuya identidad se asemeja a la de un chiringuito o merendero de playa. "Unos boquerones, calamares o la fritura malagueña, junto a las almejas o el pil pil siempre estarán en nuestra carta. Pero también puedes encontrar otros platos con la frescura del ceviche, por ejemplo, o el tartar de atún, siempre elaborados con el mayor cuidado y respetando el producto en todo momento", asegura Sebastián Degarbo.

Conservarán platos que se han convertido en su principal seña de identidad como los arroces, las ensaladas, que son el mejor acompañamiento, la sopa de marisco, o la joya de sus postres que es la tarta de plátano. Mantendrán también la exigencia de emplear siempre la mejor materia prima, el respeto por el cliente y por supuesto el mejor trabajo en equipo.



## CINCO PUEBLOS DE LA COSTA DEL SOL PARA VISITAR ESTE OTOÑO

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO



*Con unas temperaturas menos frías que el resto del país durante el otoño, el destino Costa del Sol se ha convertido en los últimos años en uno de los destinos favoritos para viajar en esta época. Son muchos los enclaves y localidades que se pueden conocer en una escapada por la provincia de Málaga. Así lo promociona Turismo Costa del Sol, ente provincial dependiente de la Diputación, que pone en valor la calidad de este destino. Más allá de las playas y de los paseos marítimos, representan una buena opción los pueblos del interior de la provincia. Éstos son cinco de los más interesantes en estos días otoñales.*

- **Parauta.** Hablar del otoño en el destino Costa del Sol es hacerlo también de su espectacular 'Bosque de Cobre', un fenómeno tan bello como efímero que se puede ver entre la segunda mitad de noviembre y los primeros días de diciembre sobre todo en el Valle del Genal, en la comarca de la Serranía de Málaga. Entre otros pueblos, uno de los más destacados es Parauta, que conforma un triángulo impresionante en esta época del año junto a sus vecinos Igualeja y Pujerra. Eso sí, en este otoño brilla con fuerza Parauta, ya que estrena dos atractivos muy interesantes. Por un lado, está el Bosque Mágico, que coincide con parte de un sendero homologado entre este pueblo y Cartajima. Allí se han tallado y pintado imágenes de personajes mitológicos propios de los bosques, un buen aliciente para los más pequeños. Por otro lado, en el casco urbano se han colgado decenas de sillas de anea desde este pasado verano, lo que hace aún más atractivo pasear por las calles de esta villa malagueña.

- **Ojén.** En la Sierra de las Nieves, pero mirando a la Costa del Sol más occidental. Ésa es la privilegiada ubicación de la que disfruta Ojén, un pueblo que en su día prestó su nombre a un mítico aguardiente. Hoy esa bebida alcohólica se recuerda en una sala del Museo del Aceite, que es una de las muchas visitas que se pueden hacer en el casco urbano. La Fuente de los Chorros, las Cuevas Altas y Bajas o la iglesia de Nuestra Señora de la Encarnación son algunas de las visitas obligadas en el casco urbano. Otro atractivo importante de la villa es el recorrido que se puede hacer por sus cuidadas calles, sobre todo las del centro histórico, situadas entre la plaza de Andalucía y el citado Museo del Aceite, que en su día fue una antigua almazara. Ojén tiene otro gran aliciente con sus vistas. Desde la parte alta del pueblo se tiene una bonita perspectiva de la franja del Mediterráneo que baña a Marbella, una localidad que está situada apenas a diez minutos del pueblo.

- **Teba.** La apasionante historia de sir James Douglas, un caballero escocés con una historia épica, y el castillo de la Estrella son dos de los principales argumentos para acercarse este otoño a Teba, uno de los pueblos situados en la comarca del Guadalteba. Desde la citada fortaleza, que merece la pena visitar por sus valiosos vestigios y su centro de interpretación, se tienen vistas panorámicas impresionantes del fértil valle en el que confluyen los ríos Turón, Guadalhorce y Guadalteba, que desembocan a su vez en el conjunto de los Tres Embalses. En el pueblo también merece la pena visitar la iglesia de la Santa Cruz Real, la puerta de la Casa Condal de la Emperatriz María Eugenia y el Museo de Historia. De los tres, lo dos últimos se encuentran en la plaza donde se encuentra el Ayuntamiento de Teba. Además, otros hitos de interés son el monolito que rinde homenaje al antes citado sir James Douglas o la portada de un antiguo convento franciscano hoy convertido en poliderpotivo.

- **Alhaurín El Grande.** En otoño no hay que eludir una visita a este pueblo del Valle del Guadalhorce, que en su casco antiguo evidencia su dilatado pasado y esplendores pretéritos. Antes de llegar al casco urbano, se aprecia perfectamente la importancia de su parroquia, la iglesia de Nuestra Señora de la Encarnación, que majestuosa se eleva sobre un conjunto de casas blancas. Alrededor del templo se pueden encontrar algunos de los hitos de interés de la villa, como el Arco del Cobertizo, situado a un paso del templo. Bajo el Ayuntamiento se encuentra lo que se conoce como las Cuevas del Convento, una estructura subterránea que antaño sirvió de almacén de un monasterio y que hoy es uno de los lugares más singulares de toda la comarca. A ello hay que unir las distintas ermitas del pueblo, como son las de la Santa Vera Cruz, San Sebastián, San Antón y Cristo de la Agonía, que vienen a demostrar la religiosidad de este pueblo, que tiene una gran rivalidad cofrade entre dos grandes hermandades, los Verdes y los 'Moraos'.

- **Cútar.** En el final de la Ruta de la Pasa de la Axarquía, a los pies de Comares se encuentra este pueblo, que este otoño ha estrenado un espectacular centro de interpretación en torno a uno de los hallazgos más sorprendentes de este siglo, un Corán y dos manuscritos que permanecieron más de medio milenio emparedados en una antigua vivienda del pueblo. Este espacio temático sobre los últimos años del período andalusí y la expulsión de los moriscos es una buena excusa para conocer este pueblo, de recoletas calles, que conserva el encanto propio de los pueblos blancos del interior de la Axarquía. Aún se conserva el trazado medieval que en su día tuvo, así como edificios de gran valor histórico, como su iglesia, la parroquia de Nuestra Señora de la Encarnación, o la fuente Aina Alchaharia, situada en la entrada del casco urbano y de origen andalusí.

• COSTA DEL SOL - MÁLAGA •

# AGRO MAGAZINE, EN LA WORLD TRAVEL MARKET DE LONDRES 2022

*Un año más, Agro Periódico Magazine estuvo presente en la World Travel Market de Londres, uno de los eventos turísticos más importantes del mundo. Como venimos haciendo desde 2016, distribuimos ejemplares en el stand del Patronato de la Costa del Sol, en el pabellón de Andalucía, así como en el stand del Ayuntamiento de Málaga. Os dejamos imágenes de algunos de los momentos que nos dejó esta cita turística.*



[ EDITOR´S LETTER ]

El próximo 4 de diciembre cumplimos siete años. Lo celebramos este número con portada y entrevista a Soleá Morente, una de las artistas referentes del panorama español e hija de uno de los grandes cantaores de flamenco de todos los tiempos: Enrique Morente. Muy agradecidos a Soleá, siempre tan inspiradora, que nos haya concedido esta entrevista en un número tan especial para nosotros. Ella es como Granada: embrujo, duende y belleza.

Agro 77, que vamos a distribuir en la Feria Sabor a Málaga que se celebra a comienzos de diciembre en la capital, es también el número previo a las fiestas navideñas y hemos preparado, como habéis podido ver, varios reportajes de vino o de restaurantes de nuestra provincia, así como unas páginas sobre pueblos de la Costa del Sol para visitar con familiares y amigos.

Os queremos agradecer a todos los lectores y empresas públicas y privadas vuestro apoyo decidido durante estos siete años. Y si todo va bien, esperamos cumplir otros siete. Salud y felicidad para todos.

## STAFF - AGRO77

### 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

Luis Gordo  
Cinthia G.

### Colaboradores

Juan J. Rivas  
Azahara Muñoz

### Publicidad Agro Málaga

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

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

Agro es Embajador  
de Sabor a Málaga





sabor  
a má  
laga  
PRODUCTOS  
AUTÓCTONOS  
DE LA PROVINCIA

saboramalaga.es

Si te gusta Málaga,  
te gustará nuestro sabor

# CASTAÑAS DE MÁLAGA

Saborea las castañas del Valle del Genal valoradas por su alta calidad, destacando las 'pilonga'

malaga.es/saboramalaga

 Diputación Provincial  
de Málaga