

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo
NÚMERO 78 - DICIEMBRE 2022







Sublime[®]
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”*





ESPECIALISTAS IMPORT & EXPORT FRUTAS FRESCAS



¡OS DESEAMOS UN PRÓSPERO 2023!

WWW.NIEVES.EU

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

STAFF – AGRO78

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

agromagazine.es

Agro es Embajador
de Sabor a Málaga



www.agromagazine.es

[EDITOR'S LETTER]

En primer lugar os deseamos un 2023 lleno de alegría, salud y mucha felicidad. Agro Periódico Magazine, que acaba de cumplir siete años, encara estos doce meses con mucha ilusión y algunos proyectos que iremos desvelando conforme pasen los meses. Unos serán para el formato papel y otros para nuestra web.

Como habéis podido ir viendo, en los últimos meses hemos estado presentes en diferentes eventos nacionales e internacionales: Fruit Attraction Madrid el pasado octubre; la World Travel Market el pasado mes de noviembre; y la Gran Feria Sabor a Málaga a comienzos de diciembre.

Con este periódico, el número 78, también estaremos en un evento turístico de altos vuelos: la Feria Internacional de Turismo de Madrid, que se celebra a mediados de enero en el recinto de IFEMA. Luego iremos, como en otras ocasiones, a Fruit Logística de Berlin, que tendrá lugar a comienzos de febrero.

Lo dicho: os deseamos lo mejor para cada día de este 2023. Gracias y feliz lectura.



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 • NEUMATICSMAYMA@YAHOO.ES • IG. NEUMATICSMAYMA • FB. NEUMATICOS.MAYMA



**FRUTAS Y VERDURAS SALUDABLES
PARA EMPEZAR BIEN EL AÑO**

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

El comienzo de un nuevo año invita a iniciar nuevos hábitos con los que sentirnos mejor. Entre los más importantes, cuidarnos mejorando nuestra alimentación. Cualquier dieta que incluya varias piezas de fruta y una ración de verduras diarias beneficiará nuestra salud, pero acertaremos rotundamente si elegimos las de temporada. Para estas fechas seleccionamos varias que, por sus propiedades depurativas y su bajo aporte de calorías, ayudarán a nuestro organismo a recuperarse de los excesos.





≈ Alcachofa

En enero no deben faltar alcachofas en la cesta de la compra. Su preparación implica siempre el trabajo de retirar sus hojas exteriores pero el esfuerzo se ve recompensado con creces por sus extraordinarios beneficios. Si arrastramos molestias estomacales por haber cumplido con todas los compromisos festivos encontraremos muy beneficiosas algunas propiedades de este vegetal. Es un gran diurético, con el que evitaremos la retención de líquidos, y su efecto saciante nos ayuda a seguir una dieta moderada. Además, contribuyen a reducir el colesterol y protegen el hígado y los riñones. Para consumirlas sin alterar su particular sabor, amargo con un regusto dulce, podemos simplemente cocerlas o cocinarlas al horno o al vapor. También las podemos añadir a multitud de guisos o licuarlas.

≈ Endivia

Pertenece a la familia de la alcachofa y es igualmente muy digestiva. Suele tomarse cruda, que es la manera en que mejor se aprecia su textura crujiente. También se pueden presentar como un plato caliente gratinándolas, elaborando alguna crema o presentarlas cocidas o a la plancha como acompañamiento. Tiene un particular sabor amargo que combina con muchos alimentos como quesos, legumbres, pescados, frutos secos o aceitunas y apenas aporta calorías.

≈ Apio

El apio es otra hortaliza que no puede faltar en una buena dieta depurativa. Contribuye al buen funcionamiento de los riñones y ayuda a eliminar toxinas. Además es antioxidante y antiinflamatorio. Lo más común es tomarlo crudo, bien como aperitivo acompañado de alguna salsa suave o como ingrediente de ensaladas para aportar un toque crujiente.

≈ Pomelo

La cantidad de vitamina C que contiene un pomelo es superior a la que se recomienda ingerir diariamente. También aporta ácido fólico, potasio, magnesio y flavonoides, a lo que hay que añadir la fibra que se encuentra en la parte blanca. Se suele tomar la pulpa directamente o exprimirla; si lo hacemos habitualmente fortalecemos el sistema inmunológico, controlamos los niveles de colesterol y mejoramos el aspecto de la piel.

Estas propiedades son comunes en todos los cítricos, por lo que si nos cuesta acostumbrarnos a su sabor amargo podemos escoger naranjas o limones, también buenos aliados de nuestra salud en invierno.

≈ Coles de Bruselas

Estas pequeñas bolas formadas por hojas verdes y blanquecinas son ricas en vitaminas, minerales y fibra. Destaca su aporte de vitaminas C, potasio, calcio, magnesio y ácido fólico. Tomar habitualmente coles de Bruselas puede evitarnos algún resfriado y, en general, contribuyen a fortalecer el sistema inmunológico. También son muy apreciadas por su poder antioxidante. Tomándolas cocidas, al vapor o asadas evitaremos añadir calorías extra y su propiedades se mantendrán casi intactas.

≈ Caqui

Esta fruta originaria de China y Japón es una de las más calóricas que encontramos en enero, por lo que es poco apta para diabéticos y personas que quieren controlar su peso, pero muy recomendable para recuperar la energía tras un esfuerzo físico. Por otro lado, es depurativa y saciante. De sabor dulce y textura cremosa, aunque hay variedades de pulpa más dura, es un ingrediente muy versátil que puede integrarse en platos fríos y calientes y contrasta muy bien con alimentos salados. Destaca por su aporte de vitamina C, fibra, hidratos de carbono, calcio y potasio.

≈ Kiwi

También procede de China el kiwi, una fruta que suele tenerse en cuenta como un eficaz remedio para el estreñimiento por la fibra soluble que contiene, pero las ventajas para la salud de tomarlo son muchas más. A pesar de su pequeño tamaño y de aportar pocas calorías contiene valiosos nutrientes en cantidades notables. Por su aporte de vitaminas C y E puede sustituir a las naranjas y los aguacates, y también son ricos en minerales y ácido fólico. Ayuda a prevenir la diabetes y la obesidad y protege de los virus, ya que favorecen la producción de anticuerpos, mejoran la circulación de la sangre al prevenir la coagulación y el omega 3 que encontramos en sus semillas protege nuestras arterias. Su textura y sabor puede restarle popularidad, pero lo mejor es tomarlo crudo, ya sea solo o formando parte de macedonias o ensaladas.





• 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



• Panadería Pastelería Salvador

En Panadería-Pastelería Salvador elaboramos nuestros productos con las mejores materias primas desde 1905. Solo así garantizamos a nuestros clientes que el pan recién horneado que llevan cada día a casa conserva el mismo sabor tradicional de hace más de un siglo. Productos del día con el sabor de siempre, elaborados por especialistas panaderos y pasteleros en nuestro obrador en Benajárfate y que se distribuyen a través de nuestros puntos de venta en todo el litoral malagueño.

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



• 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



• 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 turroneos 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.

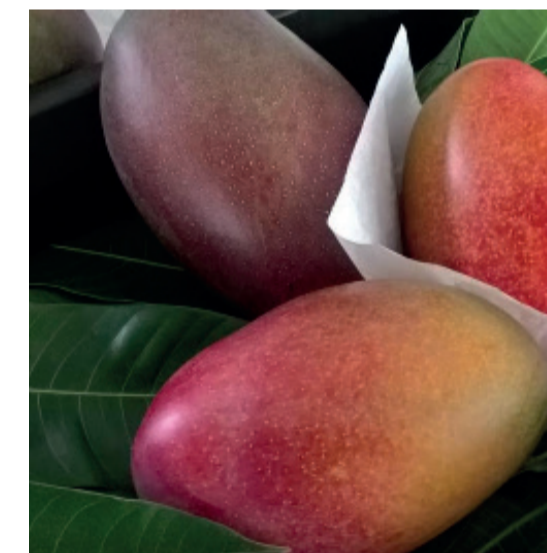
Tel. 670336421 - 655116736
www.laalacenamálaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga
Twitter: @alacenamálaga



• 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 frutales 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

• MÁLAGA CAPITAL •

AGRO MAGAZINE, EN LA GRAN FERIA SABOR A MÁLAGA





Confitería Daver imparte un taller de turrone para pacientes de Parkinson en el Restaurante Columela

La actividad enfocada a más de 20 personas abrió las I Jornadas Gastronómicas Solidarias de Columela, celebradas gracias a la colaboración del Ayuntamiento de Estepona y al maestro chocolatero David Verdú de la Confitería Daver (Ronda).

Contribuir a mejorar las relaciones sociales y la psicomotricidad fina ha sido el objetivo del taller de tabletas de chocolate que tuvo lugar a finales del pasado mes de noviembre en el restaurante de Estepona, Columela, de Miguel Herrera. Impartido por el maestro chocolatero David Verdú de la pastelería Daver (Ronda), la actividad está enmarcada dentro de las I Jornadas Gastronómicas Solidarias desarrolladas por el cocinero en colaboración con el Ayuntamiento de Estepona, como parte del programa de formación inclusivo gastronómico y cultural de Columela, ubicado en Valle Romano Golf & Resort. En total 21 usuarios de la Asociación Parkinson Sol Estepona (APSE) y mayores del gabinete geriátrico han participado en ellas.

Así, durante dos horas, David Verdú enseñó a los asistentes la historia del cacao, los beneficios del mismo y su aplicación en la cocina. En este caso se escogió un taller de turrone de chocolate de cara a las Navidades en las que las personas afectadas por Parkinson y personas mayores han aprendido el manejo básico del templado de cacao y distintas técnicas de decoración, para que puedan aplicarlas en casa con sus familiares en estas fechas.

“Nuestra intención es que se acerquen al chocolate de forma lúdica para que entiendan el producto, su manejo y posibilidades gastronómicas que esta materia prima tiene”, señaló David Verdú, quien apostilló que ha sido una actividad muy gratificante el poder aportar, de alguna manera, un beneficio para los asistentes.

El restaurante Columela, del cocinero Miguel Herrera, se sustenta en el concepto gastronómico de la sostenibilidad con

productos ecológicos, de cercanía y temporada y en el apoyo social dentro y fuera del equipo. “Columela es un espacio inclusivo, un restaurante que pretende integrar; por eso se ha concebido, no sólo como un restaurante de alta calidad, sino también como un espacio en el que poder albergar acciones sociales con distintos colectivos como el de estas jornadas”, comentó el chef.

Dicha actividad ha sido posible gracias a la colaboración del Ayuntamiento de Estepona con la implicación de la Teniente de Alcalde y responsable del Área Socio-Cultural del Consistorio Begoña Ortiz y la edil Luisa López, de la delegación de Participación Ciudadana. “La cocina es un arte y si además se le acompaña de buenas acciones es aún mejor. Y tras ver el resultado y la satisfacción de los asistentes no será el último taller que hagamos con Columela”, comentó Begoña Ortiz.

Por su parte, Luisa López indicó: “Estamos muy contentos por la iniciativa. Desde el primer momento en el que nos lo propusieron, desde el Ayuntamiento de Estepona supimos que era una oportunidad para que ellos salgan de su rutina diaria, aprendan y se diviertan a través de la Gastronomía”.

Estas jornadas, además de fomentar las relaciones personales y estimular el trabajo manual para desarrollar la psicomotricidad fina, pretendió incentivar la gastronomía tradicional buscando no sólo preservar el patrimonio cultural, sino también conseguir beneficios para el colectivo al que se dirige. Esta primera iniciativa ha sido la antesala de otros talleres con distintas temáticas dirigidos a diferentes colectivos, cuyo eje central estará siempre enfocado a la gastronomía y al recetario tradicional con productos de la zona y de temporada.

• DICIEMBRE 2022 •

GUÍA GASTRO

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

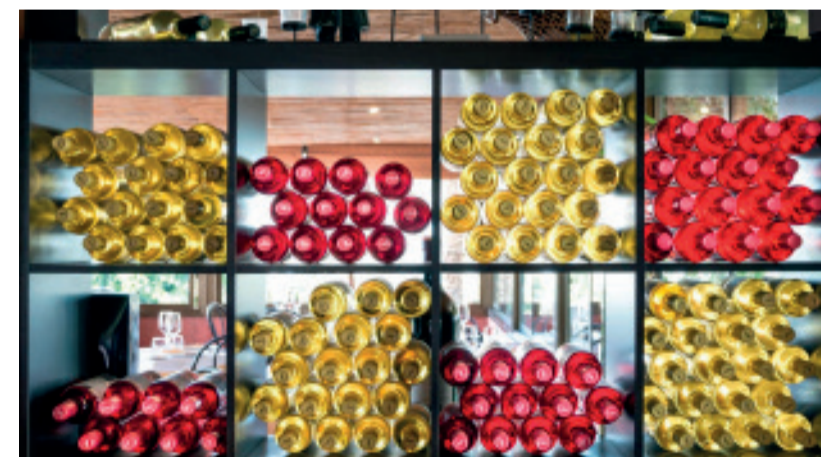


• INTERIOR DEL HOTEL ECOLÓGICO CUEVA DEL GATO - BENAJOÁN

DESCANSO Y GASTRONOMÍA ECOLÓGICA EN GRAZALEMA

LA RESTINGA BEACH

OS DESEAMOS UN PRÓSPERO 2023.
VOLVEMOS EN MARZO CON
MUCHAS NOVEDADES...



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



HOTEL CUEVA DEL GATO

UN RETIRO PARA REDESCUBRIR
EL PARQUE NATURAL SIERRA DE GRAZALEMA

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



El hotel ecológico Cueva del Gato es un oasis en pleno Parque Natural de Grazalema, en Benaolán, a orillas del río Guadiaro. Un lugar para descansar, desconectar y recuperar el contacto con la naturaleza. Abrió sus puertas en septiembre de 2019, a pocos meses de que empezara la pandemia que paralizó el sector, pero la calidad de sus servicios ya ha sido reconocida con un Solete por la Guía Repsol.

En el hotel no hay televisión porque el paisaje que lo rodea ofrece mejores imágenes e invita a recuperar el tiempo que roban las pantallas de los dispositivos con los que convivimos en la actualidad. No es que desprecien las ventajas de la tecnología ya que el complejo está domotizado y sus siete habitaciones con vistas ofrecen todas las comodidades que pueden esperar los huéspedes. A cambio de la desconexión se puede disfrutar de un espacio natural sin contaminación lumínica, algo que solo parece posible en parajes remotos, no a veinte kilómetros de Ronda. El máximo respeto al medio ambiente guía todas las decisiones, por eso prescinden de plásticos y apuestan por fibras naturales.

La preocupación por el entorno toma forma en la cocina, donde se preparan menús personalizados elaborados con alimentos autóctonos de producción ecológica, de temporada y de cercanía. Siguiendo una política de desperdicio cero muestran la carta a los huéspedes antes de que lleguen al alojamiento para que puedan elegir con antelación qué platos van a degustar. Lo explica Miguel Herrera, propietario y chef del hotel, que destaca de la oferta gastronómica la carrillada guisada con canela, la sopa de perdiz o el caldillo de perro (una sopa de pescado gaditana). La mayor parte de las preparaciones se pueden encontrar en su libro 'Despensa del recuerdo', fruto de un concienzudo trabajo de recuperación de recetas tradicionales de la Serranía de Cádiz.

Todo lo hace desde el convencimiento de que "la alimentación buena y sana genera felicidad, actúa en las hormonas de la felicidad". Lo tiene tan claro que actualmente está implicado en un proyecto con una gran empresa multinacional para mejorar la alimentación de los empleados para que trabajen mejor. De ahí también su empeño en escoger productos saludables, tratarlos con mimo y rescatar del olvido platos con historia. También sensaciones y sabores. Reivindica "el sabor de una buena tostada o un buen chocolate. Cuando pruebas un pistacho ecológico te preguntas qué estabas comprando en el supermercado".

Algunos de los vegetales con los que elabora sus platos los obtiene del huerto ecológico que los huéspedes pueden visitar libremente. Lo cuida siguiendo los métodos de la biodinámica y anuncia que ahora toca darle un descanso a la tierra después de un tiempo de experimentación con tomates. El pan también lo elabora a diario en su cocina siguiendo una antigua receta con trigo recio de Ronda, una variedad del cereal casi extinta que él mismo cultiva. Los demás productos los compra a proveedores de la zona, prescindiendo de intermediarios. Menos los huevos frescos, que se los dan sus gallinas. En la finca de 35.000 metros cuadrados también hay dos burras, espacio para organizar todo tipo de celebraciones, un punto de recarga de coches eléctricos y una piscina de agua salada en la que disfrutar de un baño saludable y exclusivo. La sal proviene de las Salinas Romanas de Iptuci, que se encuentran en el Parque Natural de los Alcornocales, y se extrae siguiendo métodos tradicionales. El año que viene quiere instalar una sauna y un food truck fijo con productos locales. "Todavía nos queda mucho por hacer", insiste. →



Compromiso con el medio ambiente

El complejo Cueva del Gato representa el compromiso del cocinero, nacido en Algodonales (Cádiz) pero afincado en Ronda, con el medio ambiente y el cuidado de cuanto le rodea, sobre todo de las personas. “Si me muevo tiene que haber un compromiso social”, afirma refiriéndose a su carácter emprendedor. Con sus proyectos trata de mejorar la vida de la gente y, como él mismo reconoce, ideas no le faltan.

Lo demostró durante el confinamiento cuando, en lugar de quedarse a esperar a que viniera una etapa más favorable para la hostelería, puso en marcha Oído Serranía, una iniciativa solidaria que logró repartir 850 menús gratuitos al día en más de veinte poblaciones de la Serranía de Ronda y Cádiz con la colaboración de otros cocineros de la comarca. El esfuerzo de aquellos días fue reconocido con la distinción de la Orden del Mérito Civil como Cocinero Solidario, una condecoración que le entregó el Rey Felipe VI.

En todas sus iniciativas es protagonista la cocina. El hotel Cueva del Gato forma parte de la empresa Rustic Experience Andalucía, que engloba el servicio de catering El Cuchareo, un food truck y la escuela de cocina inclusiva El Golimbreo, que desde 2017 ofrece formación a personas en riesgo de exclusión social. Algunos de estos alumnos tienen la oportunidad de poner en práctica lo aprendido en el mismo hotel. Herrera sabe lo que supone enfrentarse a una situación desfavorable desde pequeño. Conseguía evadirse en la cocina, donde sigue encontrando inspiración y satisfacciones. También en la infancia aprendió a tener respeto por los animales, la naturaleza y el futuro de las próximas generaciones. El mismo respeto con el que afronta todas sus aventuras empresariales. ■



• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





• Bodegas Dimobe

Con la llegada del nuevo año ahondamos en nuestro corazón para encontrar los mejores deseos y, de esa forma, poder repartirlos entre nuestros seres queridos. Desde Dimobe (Bodega A. Muñoz Cabrera) nos preocupamos por que nuestros clientes disfruten de la mayor calidad acompañada del mejor precio en la gama completa de los vinos que elaboramos: blancos, rosados, tintos, espumosos, vermouths y un amplio abanico de vinos dulces. Nuestro mayor deseo es que Málaga esté presente en nuestra vida, en nuestra casa, en nuestra mesa y siempre en la mejor compañía, la de nuestros seres queridos. Que el año 2023 llegue repleto de vinos de Málaga.

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



• Los Patios de Beatas

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 invierno en el centro de Málaga!

C/ Beatas 43. Málaga. - Tel. 952 210 350
www.lospatiosdebeatas.com - Facebook: Vinoteca Los Patios de Beatas
Instagram: [lospatiosdebeatas](https://www.instagram.com/lospatiosdebeatas)



• Mesón Sara

Treinta años y varias generaciones después, Mesón Sara sigue siendo uno de los restaurantes referentes de la Axarquía. Los clientes que lo visiten 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 la materia prima, como por ejemplo sus carnes de origen nacional y su apuesta por los productos de proximidad. Recomendamos el 'Templado de langostinos sobre base de aguacate', el 'Rabo de toro' o su 'Tarta cremosa de queso', así como sus especiales 'Huevos rotos', entre otros. ¡Reserva ya!

Calle Puente Don Manuel, 20, 29713 - Puente de Salía (Alcaucín) - Málaga
Tel de reservas: 952 51 08 77 - IG. [mesonsara](https://www.instagram.com/mesonsara) - FB. Mesón Sara



• 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



• 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 Juandí, 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
bodegadesadeldzarco@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](https://www.instagram.com/palangrebar)



• Vertical Wine Bar & Shop

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

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



• Kanema Cocktail Lounge

Ubicado en el Paraje natural de la Sierra de Almijara, Kanema: Ka-Ne-Ma, cuyo nombre se debe a las extraordinarias vistas, que se pueden observar desde su torre de Capistrano, Nerja y Maro. En Kanema la sensación de estar más cerca del cielo de Nerja, no solo están en sus espectaculares vistas, sino en sus maravillosos salones y terraza para toda clase de eventos y celebraciones. Kanema: Una experiencia inolvidable.

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 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.

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



• 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



• 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



• 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
Avd El Faro 5 - 29793 - Torrox Costa
Reservas: 951313436 / 642086881



• 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



• 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

glinformática.es

DISTRIBUIDOR
DELSOL



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
Tel. 952558866

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



KANEMA

UN LUGAR ÚNICO EN NERJA PARA
TUS EVENTOS, CELEBRACIONES, BODAS,
GALAS Y REUNIONES DE EMPRESAS

Ubicado en el Paraje Natural de la Sierra de Almijara, Kanema: Ka-Ne-Ma, cuyo nombre se debe a las extraordinarias vistas, que se pueden observar desde su torre de Capistrano, Nerja y Maro. En Kanema, la sensación de estar más cerca del cielo de Nerja, no solo están en sus espectaculares vistas, sino en sus maravillosos salones y terraza para toda clase de eventos y celebraciones. Kanema cuenta con diferentes espacios: La terraza, donde disfrutar de un maravilloso cóctel de bienvenida; celebrar tu boda, ese día inolvidable. La Terraza de Kanema pertenece al disfrute de sus cócteles. Pertenece a la Sierra de Almijara, al sol, al mar, a las puestas de sol, a las experiencias inolvidables. Un lugar donde se reconoce la belleza. Los salones, lugares espaciosos y luminosos. Kanema está liderado por Sergio Paloma, de Restaurante Pata Negra 57. La cocina de Sergio Paloma tiene un lenguaje propio, la de los autores gastronómicos. Probar sus platos es cerrar los ojos, porque el bocado emociona. Kanema: Una experiencia inolvidable.



SIERRA NORTE DE MÁLAGA

UN DESTINO PARA DISFRUTAR DEL INVIERNO MALAGUEÑO

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO

Extensos olivares, una antigua fortaleza, que contiene incluso restos de una antigua mezquita, o espacios protegidos por su valor ecológico son algunos de los atractivos de la comarca nororiental de la provincia, más conocida hoy como la Sierra Norte de Málaga.

Al norte de la Alta Axarquía y al este de la Vega de Antequera, la Sierra Norte de Málaga es el nexo de unión de la Andalucía Oriental y Occidental, es una comarca que limita al mismo tiempo con las provincias de Granada y Córdoba. Su paisaje está marcado por la presencia del olivar, que se extiende entre su fértil vega, aunque cuenta también con sus propias señas de identidad, como es su arquitectura tradicional o su gastronomía.

El territorio de la Sierra Norte de Málaga, conocida también como Nororma en alusión a su ubicación nororiental en la provincia, lo conforman los municipios de Archidona, Villanueva de Tapia, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco, Cuevas Bajas y Cuevas de San Marcos.

Entre todos ellos suman un importante patrimonio histórico, sobre todo en el primero de ellos, que hace las veces de capital de la comarca. Ermitas rupestres, santuarios singulares, antiguas norias, iglesias de gran valor histórico y artístico y calles y plazas muy singulares son algunas de las visitas obligadas en esta comarca malagueña.

Pero, además de su patrimonio histórico, la Sierra Norte de Málaga se caracteriza por tener interesantes espacios ecológicos. Entre ellos, destacan la Reserva Natural de las Lagunas de Archidona, que sobresale por su valor biológico, o el Monumento Natural de la Falla de la Monte del Camorro, que se encuentra en el término municipal de Cuevas de San Marcos. A pesar de que la comarca es prácticamente un mar de olivos, hay otros elementos paisajísticos de interés, como son el Arco Calizo Central, que tiene como cima

el pico del Chamizo, el pantano de Iznájar, situado junto a Cuevas de San Marcos, los bosques de encina de Villanueva de Tapia, la Hoz de Marín, situada en territorio archidonés o los enclaves ribereños del Genil y del Guadalhorce, que bañan y delimitan prácticamente la comarca al norte y al sur respectivamente.

El turismo activo también tiene en esta comarca muchas posibilidades. No en vano, algunos municipios son atravesados por la GR-7, un itinerario europeo de gran recorrido, la Gran Senda de Málaga o el Camino Mozárabe. Además, las aguas del río Genil son propicias para la práctica de deportes acuáticos como el descenso en balsa o rafting, mientras que en otros puntos de la comarca se pueden practicar desde la escalada y las vías ferratas hasta el ciclismo, el montañismo o incluso el arborismo, entre otras opciones..

La gastronomía es también una piedra angular de los atractivos de la Sierra Norte de Málaga. No en vano, conserva una serie de productos y platos muy singulares, como son el aceite de oliva virgen extra y el mollete de Archidona, a los que hay que añadir también la sabrosa porra. A ellos habría que unir en los últimos años el pistacho, que se cultiva con éxito en su territorio.

En Villanueva de Algaidas, Villanueva de Tapia, Cuevas Bajas y Cuevas de San Marcos, se elabora habitualmente un embutido muy singular, el relleno de Carnaval. En Cuevas Bajas, se está recuperando la costumbre de cultivar la zanahoria 'morá', un tubérculo que crece en las tierras fértiles de la ribera del Genil. Entre los preparados con más tradición sobresalen el guiso de San José o la sobrehúsa. La repostería también cuenta con un amplio abanico de posibilidades, con dulces como el pestiño, el borrachuelo, el piñonate, el pan de cortijo o la torta de pellizco, entre otros.

• CÓMO LLEGAR

A través de la A-92 (en dirección a Granada) y de la A-45, es posible acceder a algunos de los municipios de esta comarca. En algunos, casos hay que usar posteriormente carreteras secundarias, que vertebran la red viaria de esta comarca malagueña.

• QUÉ COMER

Entre otros productos, sobresale el relleno o relleno de Carnaval, que se elabora actualmente en varias carnicerías y empresas de embutidos de Archidona, Cuevas Bajas o Villanueva de Algaidas. También sobresale especialmente la repostería artesana y la elaboración de molletes, tanto en Archidona como en el resto de pueblos de la comarca.

• DÓNDE DORMIR

Además de numerosas casas rurales situadas en los propios cascos urbanos o en su entorno, hay otras opciones para hospedarse, como albergues (de peregrinos), hostales e incluso hoteles. Los más importantes son los que se encuentran en Archidona. Por un lado, está el Escua, en la entrada del casco urbano. Por otro, también se da un interesante servicio de alojamiento en el Hotel Escuela Santo Domingo.

DOCE FIESTAS CON MUCHO SABOR PARA NO PERDERSE EN MÁLAGA EN 2023

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO

Hasta el año 2020 la provincia de Málaga tenía una agenda gastronómica con más de medio centenar de eventos. Tras lo peor de la pandemia, que supuso la suspensión de muchos de ellos, durante los últimos meses se han celebrado la mayoría de estas citas. Se espera que para 2023 se puedan recuperar todas. Lo complicado será elegir. Éstas son algunas de las fiestas más destacadas (una por mes).



1. Fiesta de San Hilario de Poitiers, en Comares (enero). Es la más tempranera de todas las fiestas patronales de la provincia de Málaga, ya que se celebra apenas una semana después del Día de Reyes. El santoral señala el 13 de enero como día del patrón de Comares, pero es costumbre que la fiesta popular se celebre al domingo siguiente. Por tanto, lo más probable es que se celebre el 15 de enero. Además de la procesión religiosa, allí sobresale especialmente la degustación de chorizos y otros embutidos locales, vino del terreno y un arroz popular. No faltan los verdiales estilo de Comares.

2. Fiesta de la Matanza de Ardales (febrero). Todo parece indicar que esta cita gastronómica volverá a su normalidad y se seguirá celebrando en la segunda quincena de febrero. Aunque aún no es oficial su fecha, lo más probable es que tenga lugar el 12 o el 19 del segundo mes del año. Allí se podrán degustar embutidos del pueblo y una caldereta de carne.

3. La Hinojá de Algatocín (marzo). A mediados de marzo habrá que hacer un hueco en la agenda para disfrutar de una de las fiestas más jóvenes que se ha consolidado en los últimos años. Como su nombre indica, gira en torno al hinojo y a las distintas elaboraciones culinarias que ofrece esta planta silvestre. Entre ellas, el potaje de hinojos, que será uno de los platos que se podrá degustar.

4. Fiesta de la Morcilla de Canillas de Aceituno (abril). El cuarto mes del año suele venir intenso en cuanto a citas gastronómicas, lo que hace complicado poder elegir una. Por antigüedad una de las más destacadas es la que se celebra en torno a la morcilla canillera en el pueblo de Canillas de Aceituno. Este embutido de sangre y cebolla se repartirá gratuitamente entre los asistentes tras un toque de plancha. No suele faltar el vino del terreno.

5. Día del Níspero de Sayalonga (mayo). Es de las pocas fiestas de las que se puede decir ya la fecha de celebración, ya que es costumbre que tenga lugar el primer domingo de mayo. En este caso, será el 7 de mayo. Allí los asistentes celebrarán la recta final de la cosecha del níspero con la oportunidad de degustar esta fruta o algunas de sus elaboraciones (mermelada y licor). Además, no faltará el buen vino del terreno, en un ambiente distendido y lúdico, con muchas actuaciones musicales.

6. Día de la Cereza (junio). Al final de la primavera, cuando ya se han recogido prácticamente todas las cerezas, Alfarnate celebra una fiesta gastronómica que gira en torno a esta fruta. Normalmente, suele tener lugar, como día grande, el tercer sábado de junio. El día siguiente se suele dedicar exclusivamente a la venta directa por parte de los productores.

7. Fiestas de la Virgen del Carmen (julio). Es una fiesta religiosa y popular, pero también con mucho sabor. Cada 16 de julio, en casi todo el litoral de la provincia de Málaga hay procesiones, fiestas e incluso ferias para celebrar esta jornada. Es un homenaje también a la tradición gastronómica marenga, que tiene como a elementos más importantes al espeto de sardinas y al 'pescaíto' frito.

8. Subasta del Tomate Huevo de Toro en Coín (agosto). En torno a una de las joyas de las huertas del Valle del Guadalhorce, cada 15 de agosto se celebra en el parque San Agustín de Coín un encuentro muy especial. Mientras en muchos puntos de la geografía provincial se celebran ferias populares, en este municipio se homenajea a los tomates de la variedad 'huevo de toro' y a quienes lo cultivan con un concurso.

9. Fiesta del Ajoblanco en Almáchar (septiembre). El sábado 2 de septiembre se celebrará la fiesta gastronómica que gira en torno a la sopa fría más ancestral de la gastronomía andaluza. Lo que nació como una reivindicación (unas mejores comunicaciones por carretera) hoy es uno de los eventos con más solera de Andalucía. Allí se reparten cada año cientos de raciones del ajoblanco de Almáchar.

10. Fiesta de la Castaña y del Mostode Yunquera (octubre). El último o penúltimo fin de semana de octubre el pueblo de Yunquera, en la Sierra de las Nieves, lo dedica a su principal fiesta gastronómica, que gira en torno a los productos de temporada. Por un lado, están las castañas, que se están recolectando en esos días. Por otro, el vino mosto o del terreno, que estará listo para consumir. Además, de degustarlos en tostones, también se suelen repartir raciones del 'malcocinao', un plato típico del pueblo.

11. Fiesta de la Chanfaina de Totalán (noviembre). El último domingo noviembre es habitual, salvo pandemia, que se celebre una cita con uno de los platos más arraigados en el pueblo de Totalán. Se trata de la chanfaina, que en este caso se elabora con patatas, muchas especias y con algunos elementos derivados del cerdo que se añaden, como morcilla o chorizo. Esta fiesta también se ofrece como una buena oportunidad para comprar productos gastronómicos de cara a la Navidad, ya que cada año se habilita allí un mercado artesanal.

12. Fiesta de las Migas de Torrox (diciembre). La tradición dice que esta cita, que sumará en 2023 un total de 42 ediciones, se tiene que celebrar el domingo previo a la Nochebuena. Por tanto, tendrá lugar el 17 de diciembre. Este encuentro incluye la degustación de las migas torroxeñas (con harina de sémola de trigo), la ensaladilla arriera y el vino del terreno, en un gran ambiente prenavideño. ■





QUE ALGO SEA IMPOSIBLE
ES SOLO UNA HIPÓTESIS
PROVISIONAL DE TRABAJO...

'CAMINAR' - ERLING KAGGE

QUE LOS VALORES DE LA HUMILDAD,
LA COMPASIÓN Y EL RESPETO SEAN
POSIBLES CADA DÍA EN 2023...

**EXPERTOS
MADURADORES
FRUTAS
TROPICALES**

TROPICAL
millenium

www.tropicalmillenium.com