

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo
NÚMERO 79 · ENERO 2023





montosa

“ The Fresh Experience.

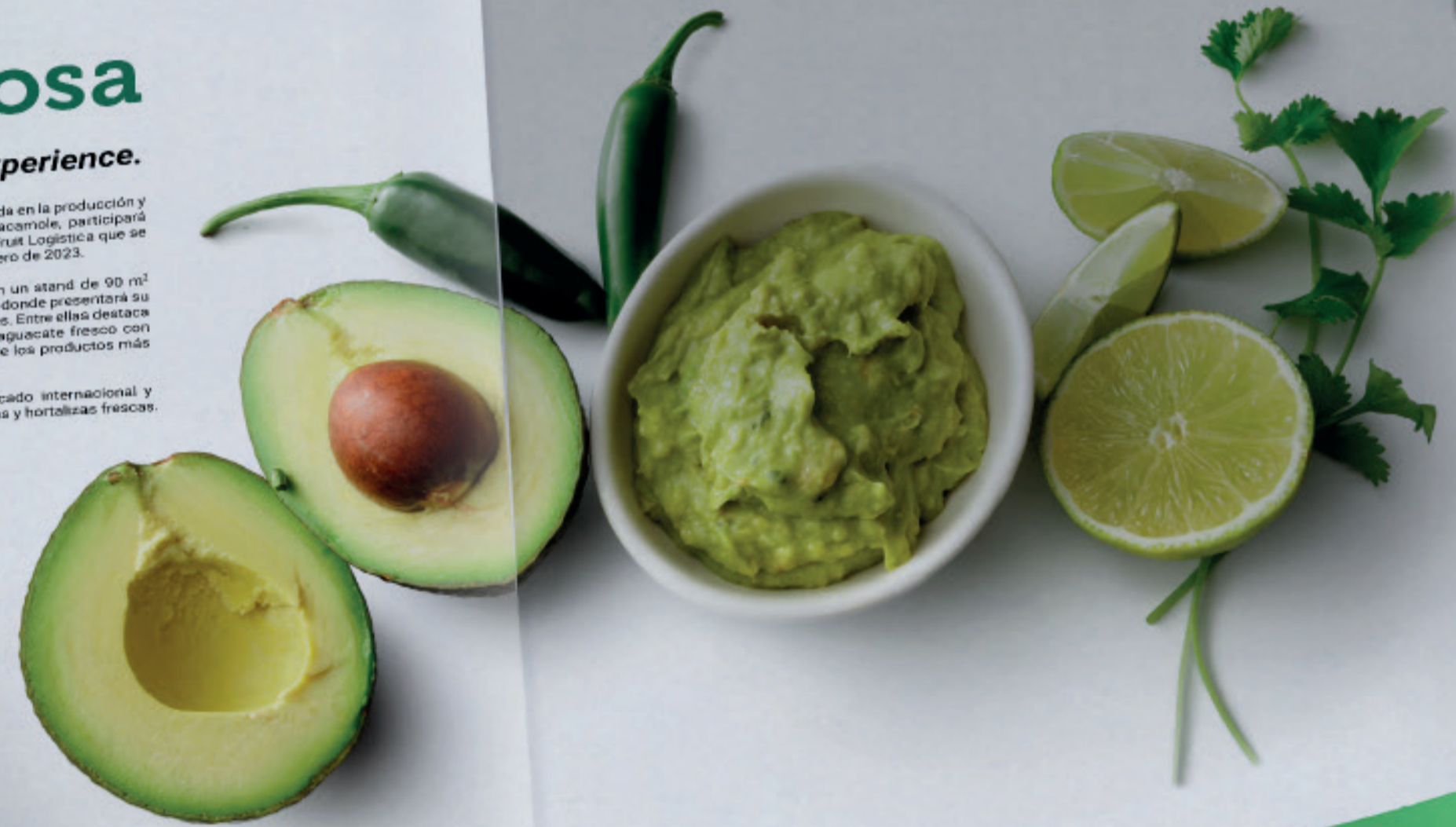
Frutas Montosa, empresa especializada en la producción y comercialización de aguacates y guacamole, participará una edición más en la próxima feria Fruit Logística que se celebrará en Berlín del 8 al 10 de febrero de 2023.

La compañía malagueña contará con un stand de 90 m² ubicado en el pabellón 18 stand C-02, donde presentará su amplia gama de productos y novedades. Entre ellas destaca el Smashed Avocado, una salsa de aguacate fresco con trozos que se ha convertido en uno de los productos más demandados por los consumidores.

La empresa se afianzará en el mercado internacional y seguirá creciendo en el sector de frutas y hortalizas frescas.

Visítanos en
Berlín 8|9|10 Feb
Stand C-02 | Hall 18

**FRUIT
LOGÍSTICA**



STAFF - AGRO79

Editor

Juan Luis Bueno

Diseño

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

Redacción

Ana Berrocal y
Miguel Ángel Fernández

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**



GRUPO TERCERACTO

TERCERACTO

DOÑAINÉS
ROMANCE GASTRONÓMICO

ULTRAMARINOS
*La barra
de Doñainés*
DESPACHO DE CONSERVAS Y VINOS

ATREZZO
Esperienza Italiana

[EDITOR'S LETTER]

Comenzamos el año con mucha ilusión. Con muchas ganas. Doce meses en los que seguir apoyando, desde nuestras páginas y nuestra edición digital, a los sectores de agroalimentación, turismo y gastronomía como venimos haciendo desde hace ya más de siete años.

Estamos en pleno invierno. Mucho frío para lo que estamos acostumbrados por estos lares malagueños, donde las buenas temperaturas son siempre un atractivo y una constante.

Para este número hemos preparado, como podréis ver en las siguientes páginas, contenidos relacionados con esta estación invernal que tiene siempre muchos atractivos. Hemos hecho un reportaje sobre cinco platos malagueños para el invierno y una interesante ruta turística para hacer en las próximas semanas. Complementan estos temas otros: la papaya, la gastronomía de Mura Mura y mucho más. Os deseamos una feliz lectura. Somo Agro.


SALÓN DE INNOVACIÓN
EN HOSTELERÍA

6/7/8
FEB 2023

FYCMA
PALACIO DE FERIAS
Y CONGRESOS
DE MÁLAGA



**Avanzando
hacia nuevos
territorios**

EQUIPAMIENTO / INDUSTRIA TURÍSTICA / GASTRONOMÍA
DIGITALIZACIÓN / COMPETITIVIDAD / FUTURO

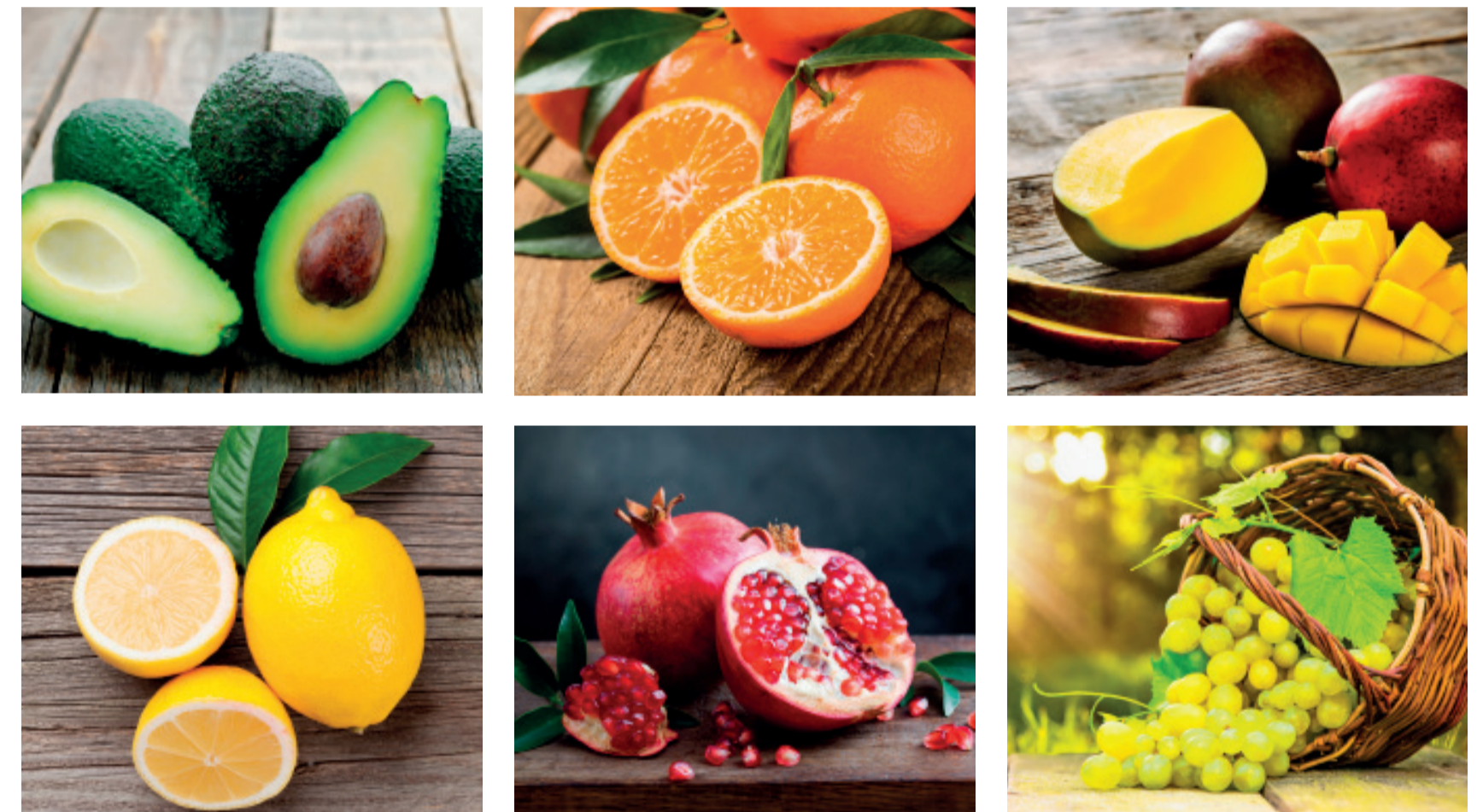
salonhyt.com / [#HyT23](https://twitter.com/HyT23)



www.agromagazine.es



ESPECIALISTAS IMPORT & EXPORT FRUTAS FRESCAS



≈ REPRESENTANTE ADUANERO • ASESORAMIENTO EN COMERCIO EXTERIOR ≈

¿POR QUÉ NIEVES?

¡Porque llegamos hasta donde necesites!

WWW.NIEVES.EU

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



PAPAYA

LA FRUTA DE LA SALUD

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

ESTA BIG FRUIT ES MUY DIURÉTICA, RICA EN VITAMINA A Y C, FIBRA Y PROPORCIONA GRAN CANTIDAD DE ANTIOXIDANTES. ADEMÁS DE AGUA, CONTIENE GRANDES CANTIDADES DE POTASIO, ALGO INESTIMABLE PARA EL EJERCICIO FÍSICO

La papaya es una fruta tropical muy conocida ya en nuestro país. Simboliza como ninguna otra el exotismo del Caribe, esos paisajes idílicos que imaginamos frente a unas aguas mansas y turquesas. No en vano, es la tercera fruta más producida a nivel mundial. Gracias a su tamaño -roza los 1,5 kilos- pertenece al club de las 'Big Fruits' donde se deja ver como miembro exclusivo de la mano de la piña y el mango-.

Su nombre científico es 'Carica Papaya' y sus principales países productores son Brasil y Centroamérica (Guatemala, Belice), México y la India. Una de sus mayores ventajas es su carácter fecundo ya que en apenas ocho meses, el árbol de la papaya comienza a producir de manera constante. Algunos expertos señalan que puede alcanzarse las 200 toneladas por hectárea, todo un récord para un cultivo frutícola. En términos productivos el diferencial con el aguacate es llamativo ya que su árbol no comienza a dar frutos hasta el cuarto o quinto año.

Esta big fruit es muy diurética, rica en vitamina A y C, fibra y proporciona gran cantidad de antioxidantes. Además de agua, contiene grandes cantidades de potasio, algo inestimable para el ejercicio físico. Contiene la enzima papaína que facilita la digestión y está indicada para personas que padecen acidez, gastritis o sufren digestión lenta.

Su sabor inconfundible la colocan en una posición privilegiada dentro de la nueva cocina saludable. En este sentido, es muy adecuada para elaborar postres, zumos, helados, jugos o yogures. Cuando todavía está verde, marida muy bien con sopas, estofados, y es un perfecto aliado de la cocina tailandesa. Cuando ya está madura, lo mejor es reservarla para mermelada o almíbar.



¡Ya disponibles los nuevos diseños!



Avomix es una marca premium joven de alimentación saludable con una firme pasión por la calidad. Usamos los estándares más estrictos y sólo los mejores ingredientes, lo que nos ha convertido en referencia del mercado en productos frescos e innovadores.

WWW.AVOMIX.COM



MAYMA

NEUMÁTICOS - MECÁNICA - LAVADERO

¿TIENES PROBLEMAS CON LOS NEUMÁTICOS DE TU VEHÍCULO O MAQUINARIA AGRÍCOLA? NOSOTROS TENEMOS LA SOLUCIÓN. CONTAMOS CON UN SERVICIO ESPECIALIZADO PARA LA REVISIÓN Y CAMBIO DE TUS NEUMÁTICOS. ADEMÁS, NOS DESPLAZAMOS HASTA TU FINCA O EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA. ¡CONTÁCTANOS!

CTRA DE LOJA, 22 - VÉLEZ-MÁLAGA (MÁLAGA) • TEL. Y FAX 952 50 04 37
WWW.NEUMATICOSMAYMA.COM • NEUMATICOSMAYMA@YAHOO.ES • IG. NEUMATICOSMAYMA • FB. NEUMATICOS.MAYMA





• Viveros El Algarrobo

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 turronecillos artesanos o mantecados caseros hasta vinos espumosos, tintos, dulces, blancos o rosados. Contamos con más de trescientas referencias, todas ellas elaboradas en la provincia de Málaga, con la que podrás configurar tu propia cesta, con los productos que más te gusten. Y si no está en nuestro catálogo o en nuestra tienda on line (laalacenademalaga.com), te lo buscamos.

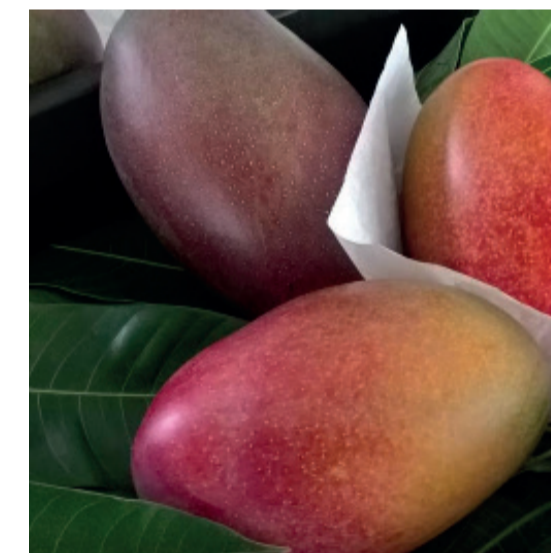
Tel. 670336421 - 655116736
www.laalacenademalaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga
Twitter: @alacenademalaga



• La nueva abeja pequeña 4,9 mm.

Familia dedicada a la polinización con nuestra abeja pequeña. La Abeja del Abuelo, con más de 15.000 abejas 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, higueras y uvas de mesa. Desde 2013, promovemos la naturalidad tanto en nuestros cultivos como en la cría de gallinas. Entre nuestros objetivos se encuentra ofrecer a las personas unos alimentos de calidad y saludables, y que conozcan la agricultura y ganadería ecológica. Somos Sabor a Málaga.

La Cala de Mijas - Mijas - Málaga
Tel. 613 23 93 40 - Ig: eco_laspencas

LA DESPENSA



Andalucía bate récord de exportación de frutas y hortalizas en los diez primeros meses de 2022

La comunidad refuerza su liderazgo nacional con casi la mitad de las ventas de toda España y un superávit de 4.692 millones, con Almería como líder indiscutible

Andalucía alcanzó en los diez primeros meses de 2022 un nuevo récord de exportaciones de frutas y hortalizas, con 5.539 millones de euros, su máximo histórico en un enero-octubre desde que existen registros homologables (1995), gracias a un crecimiento del 10,7% respecto al mismo periodo de 2021, que es tres veces superior al de la media nacional (+3,6%). Con ello, la comunidad refuerza su liderazgo en las exportaciones hortofrutícolas de España, con dos de cada cinco euros (41%) de las ventas nacionales, que alcanzaron los 13.420 millones de euros, muy por delante de las siguientes regiones, Comunidad Valenciana (22,2%) y la Región de Murcia (18,6%), según apuntan los datos de Extenda, empresa pública perteneciente a TRADE.

El liderazgo de Andalucía tiene en la provincia de Almería su principal protagonista, ya que entre enero y octubre de 2022 acaparó el 52% del total de las exportaciones andaluzas, con un nuevo récord histórico para llegar hasta los 2.898 millones de euros, que suponen también el 21,6% del total nacional.

De estas sólidas cifras son responsables las 1.256 empresas exportadoras registradas en los primeros diez meses del año, un 0,1% más que en el mismo periodo de 2021. De ellas, más de la mitad (55%) son exportadoras regulares (cuatro años consecutivos exportando), que ascienden a 695 y crecen un 3,9% interanual, concentrando el 93% de las ventas.

Se trata de un sector estratégico dentro del complejo agroalimentario andaluz, que demuestra con sus buenos registros el alto grado de competitividad con el que llega a los mercados internacionales. Para seguir creciendo, el Gobierno andaluz, a través de Extenda, organizó en 2022 un total de 249 acciones de internacionalización en

las que participaron 245 empresas hortofrutícolas andaluzas, una cifra que equivale a más de un tercio de todas las exportadoras regulares (35%).

En la programación dirigida a reforzar la presencia de las frutas y hortalizas de Andalucía en el mundo destaca la participación de pymes de la región en las principales citas internacionales del sector como Fruitlogística, a la que acudieron 27 firmas de la mano de Extenda, Fruit Attraction o Biofach.

Igualmente, Extenda organizó un total de 17 misiones comerciales a mercados de interés como Irlanda, Reino Unido o EE.UU., entre otros. Entre los destinos que despertaron un mayor interés para las empresas andaluzas destacan países europeos como Francia, Polonia o Italia, así como otros que aportan diversificación como Canadá, Japón o México.

Balanza comercial

El sector hortofrutícola presenta una importante contribución a la balanza comercial andaluza con el exterior, a la que aporta un superávit de 4.692 millones, que también es récord histórico para este periodo, con una tasa de cobertura del 653%, que significa que Andalucía exporta siete veces más frutas y hortalizas de las que compra al mundo. Un récord en los diez primeros meses del año que viene impulsado por el incremento de las ventas de los doce productos más exportados. Lideran las ventas los pimientos, con 704 millones, el 12,7% y un crecimiento del 11,4%; seguidos por los tomates, con 647 millones, el 11,7% y aumento del 23,7%; el tercero más alto del Top 10 de mercados; y las fresas, con 581 millones, el 10,5% y alza del 7,5%.

• ENERO 2023 •

GUÍA GASTRO

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



• INTERIOR DE MARISQUERÍA EL RADAR - TORRE DEL MAR.

MARISCO Y PESCAÍTO FRITO FRENTE AL MAR

LA RESTINGA BEACH

OS ESPERAMOS A PARTIR DE
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

MURA MURA

EL CHEF CARMINE GUARINO RENUEVA LA TRADICIÓN GASTRONÓMICA DEL SUR DE ITALIA EN PLATOS MUY PERSONALES EN LOS QUE RINDE HOMENAJE A LOS SABORES QUE SE FIJARON EN SU INFANCIA.

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO





A Carmine Guarino no le gusta referirse a Mura Mura, el acogedor local que abrió hace siete años en el centro histórico de Málaga (en la calle Duque de la Victoria), como un restaurante de comida italiana. Lo que quiere decir es que su propuesta escapa de los estereotipos más repetidos de la gastronomía italiana. No sirve pizzas ni ofrece ninguna de las salsas con las que comúnmente se identifica esta cocina, pero sus platos concentran la tradición gastronómica del sur de Italia, donde creció y donde se formó su memoria culinaria. Él la reinterpreta para contar su historia particular y actualizar recuerdos felices a través de los sabores. Como el de aquel primer plato con limón que le preparó su padre y que él traslada a su carta en unas linguine al limón que cocina en un caldo de marisco y termina con una mantequilla de anchoa.

El chef nacido en Irpinia, cerca de Nápoles, en el interior de la región de Campania, cedió al empuje de su vocación después de estudiar Derecho. Dice que una de sus asignaturas favoritas era filosofía y eso se nota en sus reflexiones acerca del sentido que da a sus platos, pegados a la tradición pero con espíritu innovador, porque no le interesa repetir de manera idéntica recetas aprendidas, algo que, además, le parece imposible. Lo que le motiva y divierte es actualizarlas y hacerlas personales. Rechaza referirse a la comida italiana como una etiqueta que reduce a unos pocos platos el rico recetario de su país, del que le gusta destacar las infinitas variaciones locales. Identifica la cultura gastronómica italiana, más que con recetas concretas, con una manera de relacionarse con la comida. “El proceso, la forma de comer, la forma de aprovechar, eso sí representa a un pueblo, en ese sentido la comida italiana sí tiene un denominador común”, afirma. Del sur de Italia destaca la obsesión por la comida, tema de conversación recurrente, y reivindica el acto de comer y compartir mesa como una ceremonia

esencial de la convivencia. Si tiene que elegir un sabor que le traslade a Italia es el del huevo con tomate, que condensa los recuerdos de las reuniones familiares del domingo alrededor de un ragu napolitano guisado a fuego lento. Hay dos productos que conectan con su niñez: el bacalao y la piel de cerdo. El bacalao ha estado en su carta desde el principio; actualmente lo presenta confitado en aceite a baja temperatura con salsa de tomate, alcaparras y espuma de patata. El otro de sus bocados favoritos, la piel de cerdo, lo incorpora en un ragu de pulpo, transformado en algo parecido a una hoja de lasaña. El empleo de casquería, que considera un reto por la dificultad de darle un acabado elegante, como son todos sus platos, es una reminiscencia de una herencia común de la gastronomía mediterránea, que, explica, “es siempre cocina del pueblo, de la gente pobre, esas son las recetas que se trasladan. Era una cocina de aprovechamiento”. En ese contexto sitúa el origen de la pasta.

La carta de Mura Mura dedica un apartado destacado a esta especialidad italiana que el chef describe como una solución ingeniosa en tiempos de mucha pobreza. “Los italianos empezaron a hacer pasta porque había bastante abundancia de trigo. Era un alimento súper barato, solo había que mezclar agua con trigo. Una diferencia entre la cocina española y la italiana es que en Italia con una única salsa come mucha gente. En los estofados de toda la vida, en lugar de comer solo la carne, parte de la salsa la comes con la pasta y tienes dos platos”. Guarino enriquece este alimento noble interviniendo en la técnica de cocción para potenciar los sabores en propuestas como los spaghetti “aglio nero, olio e peperoncino”, la pasta rellena de carne de buey o los maccarone con crema de calabacín y albahaca, tartare de tomate y stracciatella de burrata.

En sus preparaciones vuelca siempre su identidad. Entiende la cocina como una manera transmitir sentimientos y conectar con el pasado. “A través de la comida puedes trazar una línea histórica a través de la cual se puede entender quién eres y dónde vives”, relata. Y lo consigue plenamente. “Me he criado con la cocina de mi madre, que trasladó con ella parte de la cocina siciliana, y con la cocina de mi tierra, donde he crecido, que es una cocina de campo, de frío, de verdura, grelos, boletus, sopa. Hay una mezcla tremenda porque cuando he llegado aquí he encontrado el mar, que te da miles de opciones”. Tal es la influencia malagueña que se atreve a hacer un homenaje al gazpachuelo con una transparencia de calamar, uno de los entrantes de su carta. Una muestra de su audacia, que reconoce que entienden y aceptan quienes acuden a Mura Mura, aunque tampoco podría cocinar de otra manera si no fuera así. “Hubo un momento en el que empecé a hacer las cosas solo para gustar y solo pude hacerlo dos meses”, rememora. La realidad es que no tiene que preocuparse por eso porque sus propuestas son bien recibidas y recomendadas, lo que le ha animado a ampliar el restaurante tras realizar una reforma el pasado agosto. No deja de buscar nuevas formas de sorprender y para la próxima temporada ya está trabajando en varios platos que tiene que perfeccionar y en los que seguirá contando episodios de su vida.



• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE



• El Radar ≈ Sabor a Torre del Mar • Jamonería Rincón Ibérico

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

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



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*



• 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. mesonsararestaurant - FB. Mesón Sara*



• 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: 673 54 34 35*



• GASTROIMPERDIBLES •



• 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 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 en nuestra web.

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



• Restaurante Paco El Churretero

Con una excelente terraza para disfrutar del buen tiempo y con un amplio salón, Restaurante Paco El Churretero te ofrece una carta con variadas propuestas gastronómicas de primera calidad en una ubicación incomparable: la mítica playa de Burriana, en Nerja. Cocina Gourmet, moderna e innovadora. Si quieres un evento exclusivo y diferente, este es tu sitio. Somos Sabor a Málaga...

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



• 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



• 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. Organiza tu evento con nosotros ¡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



• GASTROIMPERDIBLES •



• 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



• 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
bodegadesadelzarco@gmail.com



• 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



• GASTROIMPERDIBLES •



AGRO MAGAZINE,
7 AÑOS APOYANDO
LA GASTRONOMÍA

▪ ENTREVISTA // PAULA MORALES

DIRECTORA DE H&T, SALÓN DE INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA



"H&T SE HA CONVERTIDO EN UNA DE LAS PRINCIPALES CITAS DEL CANAL HORECA Y LA INDUSTRIA TURÍSTICA EN ESPAÑA"

¿Cuáles son las principales novedades que podremos encontrar en la nueva edición de H&T que se celebra del 6 al 8 de febrero en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga?

La novedad más importante es que, por primera vez, H&T contará con tres pabellones principales donde se estará desarrollando toda la actividad, desde la exposición comercial hasta los foros de contenido. Precisamente en cuanto al programa, también tenemos grandes novedades, y es que estrenamos un espacio que tiene como eje la innovación aplicada a los subsectores vinculados a estas industrias, será el Main Stage, donde, de la mano de expertos de diferentes ámbitos, podremos conocer las novedades en temáticas como la digitalización en la industria turística, la ciberseguridad en el sector, la personalización en restauración, la sostenibilidad aplicada, el restaurante inteligente o la reputación digital y las nuevas formas de comunicación. Además, este año tendremos un renovado Kitchen Lab, más dinámico y participativo, como un laboratorio gastronómico.

Por primera vez H&T contará con tres pabellones principales interrelacionados que permitirán la sectorización de los espacios, lo que aportará una mayor visibilidad de las empresas expositoras...

Este crecimiento del espacio expositivo es una apuesta específica de H&T por potenciar las oportunidades de negocio de las empresas y profesionales participantes, centrándose en la fortaleza de la industria, sus necesidades y oportunidades, así como en el contexto económico y social actual. Esto se suma a una dinamización específica de la presencia de fabricantes y distribuidores de equipamiento, por un lado, y al acompañamiento que hacemos al crecimiento natural de la gastronomía en el salón durante las últimas ediciones, por otra parte. Todo ello ha motivado el desarrollo de un concepto de exposición más versátil, con un plano innovador y nuevos espacios de actividad pensados para proporcionar a las empresas y profesionales las últimas herramientas innovadoras y tecnológicas para impulsar el futuro y la competitividad de las industrias hostelera, hotelera y turística.

¿Cuál es el principal objetivo de este evento ya consolidado en Málaga?

H&T se ha convertido en una de las principales citas del canal HORECA y la industria turística en España, que, desde sus inicios, ha experimentado una evolución paulatina acorde a las necesidades específicas del sector y a su propia situación, incorporando la innovación como palanca de crecimiento. Todo el sector estará presente en H&T 2023 porque, además de la exposición comercial de productos y soluciones para la actualización de los negocios, todas las verticales del salón están orientadas al networking y a la generación de negocio. Es el momento y espacio idóneo para entrar en contacto con potenciales proveedores y clientes, intercambiar ideas, asistir a debates y análisis en torno a los temas más actuales

del sector, conocer y acceder a tendencias y casos de éxito a nivel internacional, así como a las últimas y principales herramientas innovadoras, como decía anteriormente. Para ello contamos, no solamente con la confianza de nuestros partners, empresas y profesionales participantes, sino también con la implicación y respaldo de las principales asociaciones sectoriales a nivel nacional.

La zona expositiva del evento está ocupada casi al 100% lo que dice mucho de su relevancia a nivel nacional e internacional...

Así es. Y lo más relevante es que prácticamente desde el lanzamiento de la presente edición, la contratación de los espacios ha ido a muy buen ritmo, por lo que nos hemos movido por índices de ocupación altos desde el inicio. Este hecho es un reflejo de su posicionamiento entre el tejido especializado, las empresas quieren estar en H&T por la rentabilidad de su participación, por el negocio que generan, la interacción directa con los clientes, el posicionamiento de marca también y para mostrar su liderazgo en el sector. Estarán en H&T 2023 firmas de referencia como son Makro, Mahou - San Miguel, La Contadina, Macrun, Cryma, Winterhalter, Tork, Apoza, Miele Profesional, García de Pou, Araven, Lumón, Leber Fornitures, Groupe GM Amenities, Rational, Carranza Hostelería, Retigo, Tactilware, Bartolomé Consultores, Mosaico Soluciones, Arcecarne, Comercial Galera, Garda Import, Picking Málaga, Europastry, Frimarc, Discarpe o Innovachef.

Además de España, ¿de qué otros países proceden las empresas participantes?

Tendremos empresas de Italia, Portugal, Francia o Alemania. Con respecto a este ámbito internacional, contamos con la colaboración de Extenda-Andalucía Exportación e Inversión Extranjera de la Consejería de la Presidencia, Interior, Diálogo Social y Simplificación Administrativa de la Junta de Andalucía que, a través del Programa de Apoyo a la Internacionalización de Ferias Andaluzas, nos ayudará a captar potenciales compradores y también ponentes. Además, también colaboramos con la Cámara de Comercio de Málaga y el Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga para una misión inversa con periodistas y prescriptores de otros países que acudirán a H&T.

¿Cuáles son las previsiones de visitantes para este año y qué productos, equipamientos y servicios encontrarán los que se acercan a la feria?

Esperamos superar las cifras de la edición 2022, que ya apuntaban una recuperación de la industria tras los últimos años de incertidumbre, y que en este 2023 prevemos consolidar en línea con la evolución y buen estado del sector. Más allá de las cifras, el visitante de H&T destaca, y es lo más importante, por su perfil especializado y por la gran capacidad de compra e interés en la generación de negocio de cara al inicio de la temporada alta. En cuanto a la oferta, hablamos de casi 300 empresas proveedoras de soluciones, servicios,

productos gastronómicos, mobiliario, maquinaria y tecnología para la hostelería y las industrias hotelera y turística. Se trata de firmas especializadas en alimentación, equipamiento e innovación con gran protagonismo del canal HORECA.

¿Qué expertos y profesionales más destacados participarán en esta edición?

Contaremos con reconocidos chefs del panorama nacional y con expertos de primer nivel en sus respectivos sectores. Como gran novedad, el 6 de febrero, abriendo el programa del Main Stage, estará el chef y presentador de televisión Alberto Chicote hablando sobre sostenibilidad en el restaurante. Por este mismo espacio pasarán también, entre otros, Eva Ballarín, experta en turismo e industria HORECA; Toni Mascaró, CEO de eMascaró; Donald Burns, fundador de The Restaurant Coach (EEUU); Jimmy Pons, Innovation Maker; Camilo Moreno, director creativo de Marketing Gastronómico (Colombia); Roberto Ruiz, consultor de Restaurante y La Nueva Hostelería; Rodrigo Varona y Guillermo Dávila, cofundadores de Brandelicious, o Marian Ruiz, CCO de Dataria-Revenue Management Software. En lo que respecta al espacio Kitchen Lab, tendremos a verdaderos exponentes de la riqueza culinaria como los estrellas Michelin Diego Gallegos, Kisko García o Vicente Guimerà, entre otros. Las demostraciones de todos estos chefs versarán sobre el pescado de río, las texturas y técnicas de cocción del atún o la cocina tradicional, por ejemplo. Además, tendremos un importante elenco de chefs de primer nivel y jóvenes que se darán cita en el Aula MAKRO.

Este año se desarrollará la 4ª edición de H&T Awards que tienen como finalidad reconocer el talento y la innovación dentro del canal HORECA.

Efectivamente. Cuatro ediciones celebrando esta importante e interesante convocatoria que tiene como principal objetivo y finalidad reconocer el talento y la innovación dentro del canal HORECA y la industria turística y que, tras estos años, ha puesto en gran relevancia el compromiso con la innovación, la profesionalidad y la gran calidad del tejido empresarial y emprendedor en estos ámbitos. Como novedad, este año 2023 amplían su convocatoria a micropymes y startups, entre las que se premiará la mejor solución innovadora para la hostelería, la industria hotelera y turística, equipamiento y servicios, y gastronomía. Además, el proyecto que resulte ganador, conforme a lo indicado en los requisitos recogidos en las bases oficiales del concurso, recibirá una dotación económica de 500 euros. Las empresas de mayor dimensión y las pymes, por su parte, concurrirán en su categoría por la mejor empresa internacionalizada del sector y la mejor solución sostenible y comprometida con los ODS. De todas ellas, se realizará una preselección previa con el fin de que puedan exponer su solución, plataforma, equipo o prototipo en la zona expositiva durante la celebración de H&T.



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.

**CINCO PLATOS DE
CUCHARA MALAGUEÑOS
PARA EL INVIERNO**

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



Cuenta el historiador Fernando Rueda, autor del libro de referencia ‘La cocina popular de Málaga’, que la cuchara es el primer instrumento creado específicamente para comer, anterior al tenedor, y en el recetario tradicional de Málaga encontramos muchos y muy variados platos con los que dar uso a este cubierto. Son comidas que se toman todo el año, pero en invierno las más apetecibles son las calientes. Con la bajada de las temperaturas es un placer recibir los aromas de los ingredientes en el humo cálido que desprenden. Las sopas populares de Málaga son modestas y muy saludables. Comparten la nobleza de los ingredientes y el origen: entornos campesinos o marineros con pocos recursos. Son guisos reconstituyentes y de aprovechamiento, elaborados con los alimentos que cada comarca tenía a su disposición, que solían consumirse como plato único tras duras jornadas de trabajo, sencillos pero también nutritivos, que admiten variaciones que en tiempos de escasez estaban sujetas a la necesidad y en el presente responden más al gusto particular o el interés por la innovación.

• Maimones

Pocos platos pueden competir en humildad con la sopa de maimones, muy arraigada en la Axarquía, en pueblos como Istán, Iznate, Macharaviaya o Casares. La base es la de una sopa de ajo, es decir, aceite de oliva, pan, sal y, evidentemente, ajo. Toñi Sánchez, autora del blog Mi Cocina y divulgadora incansable de la historia de las recetas de Málaga, recoge el posible origen judío de este plato atendiendo a la etimología de su nombre. La preparación no puede ser más sencilla: se doran los ingredientes principales menos el pan, que se fríe aparte, se añade agua y se deja cocer unos veinte minutos. El sofrito se puede enriquecer con cebolla, tomate o pimiento. Es costumbre común añadir un huevo por comensal. Se cuajan en el propio caldo y se baten un poco previamente, lo que le da un aspecto característico a la preparación. También admite jamón y, si se le quiere dar un toque marinero, almejas. A la hora de servir se incorpora el pan frito, que tiene que ser de un tipo recio y un poco duro para dar consistencia al plato.

• Sopa tolista

Típica de Tolox es la sopa tolista, con la que suelen celebrar el día de la Inmaculada en la localidad del Valle del Guadalhorce. Según figura en el recetario ‘La cocina popular de Málaga’, parte de un sofrito elaborado con ajo, pimiento, cebolla y tomate que da sabor al caldo. Una vez preparado se añaden rodajas de patatas previamente doradas en un poco de aceite y, por último, antes de servir se añaden unos huevos para que cuajen. El plato se completa con trozos de pan para que absorban parte del jugo ya que es una sopa espesa. Pertenece a la categoría de las llamadas sopas de caldo poncima, como la más conocida sopa perota de Álora, la de siete ramales de El Burgo, la mondeña de Monda, la cortésana de Cortes de la Frontera o el sopeao de Júzcar. Cada una con su personalidad, tienen en común la presencia de pan, que debe ser de pueblo, robusto, hortalizas corrientes y un buen aceite de oliva. Se las conoce con esa denominación porque es costumbre servir las vertiendo la sopa encima del pan migado que se coloca en el fondo del plato.

• Pipeo

La procedencia de este guiso hay que buscarla en Casarabonela, donde es protagonista de una fiesta gastronómica a principios de abril. Tiene entre sus ingredientes principales uno que puede parecer sorprendente: la lechuga. Sin embargo, como explica Toñi Sánchez, dejando de lado las ensaladas, no es raro encontrar esta hortaliza en recetas antiguas de la provincia. El pipeo consta de varias elaboraciones. Por un lado se prepara la sopa, con la mencionada lechuga (preferible que sea de la variedad oreja de burro), guisantes, cebolla, alcachofas, patatas y pipas de habas frescas, de las que toma su nombre. Aparte, se machacan unos ajos fritos, pan, comino y pimentón hasta conseguir una pasta que se añade a la sopa antes de que termine la cocción. También hay que preparar una masa con huevo, pan rallado, ajo y perejil, se forman bolas pequeñas y se fríen para incorporarlas al plato cuando está listo para servir.

• Potaje de hinojos

De este guiso de cocción lenta encontramos múltiples versiones en el norte de la Axarquía, siempre con el hinojo como ingrediente fijo. En municipios como Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Árchez o Cómpea es un plato familiar. En la receta tradicional encontramos legumbres (garbanzos y habichuelas blancas), tocino, costillas de cerdo y morcilla, por lo que resulta muy nutritivo pero también calórico, como son muchos platos de invierno. La presencia del ajo, el clavo y el comino enriquece su sabor, aunque siempre sobresale el suave anisado del hinojo. En Semana Santa, es costumbre prepararlo sin carne y no es raro añadirle arroz y algunas verduras (tomates, zanahorias y pimientos).

• Gazpachuelo

En términos geográficos el origen del gazpachuelo no está claro, pero hoy en día esta sopa caliente es indisoluble de la memoria gastronómica de los malagueños. La mayonesa convierte una sopa sencilla en un gazpachuelo. Siendo estrictos, lo que da identidad a este plato tradicional es una emulsión de aceite de oliva y yema de huevo que se aclara con un caldo y se calienta para que adquiera su característica cremosidad. Se completa añadiendo la clara sobrante para que cuaje. Cada casa tiene su variante del plato, con patata, arroz o solo con pan; en versión marinera, con pescado, gambas y almejas, o enriqueciendo la cocción con tomate, cebolla y pimienta, más propio del interior. Es tan versátil que el interés de la cocina de autor por este guiso ha dado lugar a innumerables interpretaciones.



flâneur

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



CINCO DESTINOS MALAGUEÑOS IDÓNEOS PARA DISFRUTAR EL INVIERNO

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO



Málaga es una provincia que también se puede disfrutar plenamente en la estación más fría del año, con temperaturas más cálidas que en otros puntos de la provincia de Málaga. La climatología y el paisaje se convierten así en excelentes aliados para hacer escapadas en pleno invierno. Éstos son algunos de los destinos más idóneos para esta época del año.

1. La Ruta Mudéjar. Las aldeas de Daimalos (Arenas) y Corumbela (Sayalonga) y los pueblos de Árchez, Salares o Sedella no sólo comparten un importante legado heredado del antiguo Al-Ándalus. También coinciden en una fisionomía singular, con paisajes de montañas, en los que en esta época del año se pueden ver los almendros en flor (hasta mediados de febrero). Esta nota de color, unida a la gastronomía tradicional o a las rutas de senderismo que se pueden hacer en esta zona, lo convierten en un destino idóneo para disfrutar del invierno malagueño.

2. Guadalteba. El invierno es una estación con mucho color en la provincia de Málaga. Basta con ir a Teba o Cañete la Real, pueblos vecinos, para tener una vista con muchos contrastes cromáticos en el valle del río Guadalteba. Los campos en barbecho y los que lucen el verdor de los cereales es uno de los paisajes que no hay que perderse para entender el invierno malagueño. A ello hay que unir las fortalezas árabes que se pueden visitar en los mencionados municipios de Cañete la Real y Teba, así como en el de Ardales.

3. Pinsapares de la Sierra de las Nieves. El invierno, salvo en los días muy fríos o con lluvias, es una estación propicia para disfrutar del senderismo en la Sierra de las Nieves, una zona única en la provincia, donde coinciden tres importantes figuras de protección ecológica (parque nacional, parque natural y reserva de la Biosfera). Allí, se pueden hacer incursiones por los pinsapares, a través de itinerarios homologados. Este singular abeto, que es emblema de este espacio natural, se puede ver en los términos municipales de Yunquera, El Burgo, Ronda y Tolox, fundamentalmente.

4. Sierras calizas entre el Valle del Guadalhorce y Antequera. Pertenecen a varios municipios y dos comarcas distintas, pero pueden verse como un mismo destino. Entre el paraje natural del Desfiladero de los Gaitanes y el del Torcal de Antequera, ambos incluidos, hay espectaculares y abruptas montañas calizas, que incluye a la menos conocida sierra de Abdalajís. En su conjunto, es una zona idónea para disfrutar de trepidantes rutas a pie o paseos por sinuosas carreteras.

5. Valle del Guadiaro. Cortes de la Frontera, Jimera de Líbar, Benaoján y Montejaque conforman un póker de pueblos serranos que miran al río Guadiaro, antes de que éste reciba las aguas del Genal y se meta en territorio gaditano. Este territorio, escarpado y desafiante, cuenta con enclaves de gran valor geológico o incluso histórico, que hace aconsejable pasar varios días en la zona. Así, entre otros lugares indispensables en la zona están las cuevas de la Pileta y del Gato, así como las Angosturas del Guadiaro, en Benaoján; el fallido pantano de los Caballeros y la gruta del Huididero, en Montejaque, la ribera del Guadiaro y el pico Martín Gil, en Jimer de Líbar; o las Buitreras del Guadiaro y la Casa de Piedra, en Cortes de la Frontera.

• MADRID •

AGRO MAGAZINE, EN LA FERIA INTERNACIONAL DE TURISMO (FITUR)



30  **RG**
Reyes Gutiérrez
frutas tropicales
ANIVERSARIO 1993 - 2023

Gracias a todos los que confían en nosotros y hacen posible que sigamos creciendo día tras día.

Desde 1993 al servicio de nuestros clientes.

Familia Reyes.

Sanos X naturaleza

