

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo
NÚMERO 80 · FEBRERO 2023







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”*



STAFF - AGRO80

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



[EDITOR'S LETTER]

Ochenta números. Hoy cumplimos nuestro número ochenta en la provincia de Málaga, siendo el único periódico gratuito y en papel especializado en tres sectores fundamentales: la agroalimentación, el turismo y la gastronomía.

En esta edición, con la que cerramos la temporada de invierno y damos paso a la esperada primavera, tiempo de luz y olores inconfundibles, os traemos, como todos los meses, varios reportajes de distintas temáticas. Las abejas, su importancia para el ser humano y la miel abren esta publicación, a la que le sigue la participación de varias bodegas andaluzas en la Barcelona Wine Week.

Ya, en el espacio dedicado a la gastronomía, os traemos unas páginas sobre una de las marisquerías referentes en la Axarquía y la provincia de Málaga: El Radar, ubicado en Torre del Mar, y que lleva décadas deleitándonos con su pescaito fresco y su marisco de primer nivel. También le dedicamos atención en este número a la empanadilla argentina y a la ruta turística del aguacate, un paseo por la comarca de la Axarquía. Con esto y otros muchos detalles os deseamos una feliz lectura. Salud y nos vemos pronto.

▪ **GOZO:** "SOY LIBRE"

▪ **RAZÓN:** "SI ERES PRUDENTE, JUSTO, FIRME, HUMILDE, INOCENTE Y PIADOSO, DICES BIEN; PERO SI CARECES DE ALGUNA DE ESAS COSAS, ADVIERTE QUE POR ESA PARTE ERES SIERVO"

www.agromagazine.es



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



• 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



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

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

LA DESPENSA



• Daver Confeitería

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 pastelerero 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: Confeitería 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 ABEJA DEL ABUELO

RECUPERA LA MEMORIA
DE LA APICULTURA

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



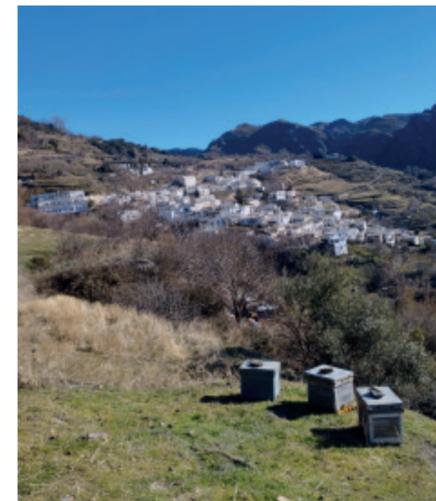
EL CUIDADO DE LAS ABEJAS PEQUEÑAS NO ES DIFERENTE AL DE CUALQUIER OTRA. LES GUSTA EL SOL Y CON LA LLEGADA DEL FRÍO FORMAN UN BOLO INVERNAL Y SU ACTIVIDAD SE PARALIZA

Las abejas desempeñan una labor crucial en la naturaleza. Transportan el polen de una flor a otra y hacen posible que las plantas se reproduzcan y den los frutos que son indispensables para la supervivencia humana. La vida es posible gracias a ellas, aunque su trabajo paciente pasa inadvertido para muchas personas, se podría decir que es casi invisible y muy desconocido. No lo es para Antonio Rodríguez, que ha convivido con ellas desde su niñez en la Alta Alpujarra, donde varias generaciones de sus antepasados han trabajado con estos insectos, desde su bisabuelo, a quien ya ayudaba a cuidar de las colmenas. Ahora continúa la tradición de criar abejas con su propia empresa, La Abeja del Abuelo, un negocio familiar, pequeño, que da sus primeros pasos y que se animó a iniciar después de que un accidente le obligara a jubilarse prematuramente.

Del trato cercano que ha tenido toda su vida con estos animales, que para quienes no están familiarizados con las tareas agrícolas son poco más que una molestia en las salidas al campo, nace su admiración por la labor callada que llevan a cabo. Habla de ellas con cariño, el mismo que pone en recuperar el tipo de abeja ancestral, conocida como abeja de saetillo, que se perdió al imponerse comercialmente una variedad estándar más grande.

La abeja de saetillo se diferencia de la abeja comercial, con la que se trabaja globalmente, principalmente por su tamaño. En la apicultura moderna se emplean abejas de 5,4 mm mientras que las suyas miden 4,9 mm, lo mismo que las que recuerda de su infancia, antes de que se popularizaran las que se comercializan actualmente. La reducción se logra siguiendo un paciente proceso que consiste en reducir poco a poco el tamaño de las celdas en las que crecen las larvas hasta obtener la medida deseada. A Antonio y su familia les ha llevado cuatro años y hace menos de uno que empezaron a dar a conocer la actividad de la Abeja de la Abuela a través de su cuenta de Instagram.

Todas las abejas, no importa el tamaño, realizan la misma función. Pero Antonio solo ve ventajas en las pequeñas. “La primera es que en un panal caben más de mil abejas más”, explica. Eso au-



menta la polinización y la producción de miel, que tienen previsto comercializar más adelante, con la expectativa de que sea especial: el pequeño tamaño de las abejas les permitiría acceder a flores que han dejado de polinizarse, por lo que producirán nuevos néctares, además de recuperar especies casi desaparecidas. Hay más ventajas. Estas abejas menudas tienen una vida más larga, ya que nacen antes y son más longevas. En invierno, cuando no trabajan, pueden vivir entre tres y cuatro meses, en cambio en verano y primavera no superan los sesenta días.

El cuidado de las abejas pequeñas no es diferente al de cualquier otra. Les gusta el sol y con la llegada del frío forman un bolo invernal y su actividad se paraliza. Por eso hay que trasladarlas a sitios cálidos en invierno y frescos en verano. “Somos trashumantes”, puntualiza Antonio Rodríguez. Además, hay que vigilar que no les falte comida ni miel y tratarlas si contraen alguna enfermedad, como la muy temida varroa, aunque las abejas pequeñas son también más resistentes.

Del trabajo rutinario que implica el cuidado de las abejas lo que a Antonio le parece más duro es cargar con las cajas que guardan las colmenas, que pueden pesar cuarenta o cincuenta kilos. Actualmente en La Abeja del Abuelo tienen 63 cajas que contienen catorce panales cada una, cuando habitualmente caben doce. Aún son

pocas pero esperan que el negocio vaya bien y les permita invertir para llegar a tener quinientas en un par de años. Aunque han encontrado resistencias para iniciar la actividad, quizá por la desconfianza que despiertan los cambios, Antonio espera que sus abejas tendrán una buena acogida y está dispuesto a desplazarse para llevarlas allí donde las quieran. De momento en marzo les espera en Almería su primer encargo, la polinización de una plantación de sandías en un invernadero, donde las abejas pasarán entre diez y doce días. Por cada hectárea calcula que hacen falta cuatro colmenas. En su trato con las abejas no se libra de las temidas picaduras pero tampoco se queja.

“Ya ni lo noto. Suelo trabajar sin guantes porque dicen que gato con guantes no caza ratones. Me pueden picar diez, doce, quince, cada día o por la mañana y por la tarde”, explica risueño, sin darle importancia. Dada su experiencia comparte un truco para evitar el ataque de un enjambre, en caso de encontrarlos.

Nada de hacer movimientos bruscos para ahuyentarlas porque eso solo contribuye a llamar su atención. “Lo que hay que hacer, si se enreda una en el pelo por ejemplo, y está cerca de donde hay más que pueden picar, es sujetarla, agacharse y marcharse despacio. Aunque te pique va a ser solo una. Al ver que te vas no hacen nada. No son tan agresivas como parece”.





Andalucía potencia la internacionalización de la industria vinícola en la Barcelona Wine Week

TRADE, a través de Extenda, respalda a 13 bodegas en la Barcelona Wine Week para reforzar un sector que ha elevado sus exportaciones un 32% en los primeros 11 meses del año, hasta los 272 millones.

La Junta de Andalucía ha impulsado la participación del sector vinícola andaluz en la feria Barcelona Wine Week, la principal cita de esta industria en España, para dar a conocer la singularidad de los vinos andaluces y propiciar su entrada en los mercados internacionales con mayor demanda en la actualidad.

TRADE, a través de Extenda, ha organizado la presencia de 13 bodegas andaluzas en la Barcelona Wine Week, que se ha celebrado hace unas semanas en el Recinto Montjuïc Fira de Barcelona. La delegación andaluza ha tenido la oportunidad de mostrar su oferta diferenciada ante más de 20.000 profesionales y cerca de 2.000 compradores nacionales e internacionales.

La Wine Week Barcelona ofrece a las bodegas andaluzas un escaparate de referencia en el que exhibir la gran diversidad del patrimonio vinícola de Andalucía, a través de propuestas experienciales donde el vino, la tierra, la historia y la singularidad de cada lugar son las protagonistas.

Para completar esta acción, Extenda ha organizado junto a ICEX la visita de una delegación internacional de compradores de mercados emergentes a una selección de bodegas andaluzas de Jerez, Montilla y Sanlúcar de Barrameda. Así, seis agentes de Corea de Sur, Nueva Zelanda, Angola, República Dominicana y Taiwán se han desplazado hasta Cayetano del Pino, Barbadillo, Pérez Barquero, Alvear y Lagar Blanco para conocerlas de primera mano y con todo tipo de detalles. Además, la entidad nacional ha organizado almuerzos de networking en los que participarán bodegas de las zonas que han acudido a la Barcelona Wine Week.

El objetivo de estas acciones es potenciar internacionalmente el sector de los vinos y bebidas al-

cohólicas de Andalucía, en el que la comunidad ha registrado exportaciones por valor de 272 millones de euros en los primeros 11 meses del año, con un incremento del 32% respecto al mismo periodo del año anterior, que triplica al crecimiento de la media de España (+10,7%).

Para seguir potenciando la entrada de los vinos andaluces en los mercados más dinámicos del mundo, Extenda ha diseñado para 2023 una programación que incluye más de una decena de acciones de promoción en destinos de interés. Destacan tres misiones comerciales a Marruecos, Japón y Corea del Sur; una misión inversa con compradores de Polonia; la asistencia a ferias internacionales como Big Fortified Tasting, Wine Complex Osaka y Sendai; una campaña de vinos en Reino Unido y una cata de vinos en Luxemburgo.

Bodegas andaluzas

Hasta la Barcelona Wine Week se han desplazado con el respaldo de Extenda y una agenda de contactos con importadores del sector 13 empresas andaluzas de distintas provincias como Cádiz, concretamente de la IGP Tierra de Cádiz (Bodegas Campestal, Huerta de Albalá y The Wine Hunter Company); D.O. Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar (Barbadillo, Bodegas Fernando de Castilla y Bodegas Cayetano del Pino y Cía); Córdoba, con bodegas de la D.O. Montilla - Moriles (Bodegas Alvear, Bodegas El Monte, Bodegas Lagar Blanco, Bodegas Toro Albalá y Grupo Pérez Barquero); y Málaga, con vinos de la D.O. Málaga como Carpe Diem, así como Bodegas Malvajo.

La organización de esta acción por parte de Extenda será cofinanciada con fondos procedentes de la Unión Europea a través del P.O. FEDER de Anda-

lucía 2014-2020, dotado con una contribución comunitaria del 80%, o cualquier otro Programa Europeo susceptible de cofinanciar esta acción.

La feria Barcelona Wine Week es el principal punto de encuentro del sector del vino español, que nace con el objetivo de mostrar la gran vitalidad de la industria nacional ante operadores nacionales e internacionales. El evento ha contado con una superficie de 20.000 metros cuadrados y la presencia de más de 600 expositores. Entre ellos, se han encontrado tanto los grupos bodegueros de referencia, como los nuevos emprendedores, los vinos con y sin D.O., los vinos ecológicos, biodinámicos, los destilados, etc. Así, han pasado por la feria más de 20.000 profesionales del sector, más de 500 compradores internacionales, 1.300 nacionales y en su marco se han desarrollado más de 6.000 encuentros de negocio B2B.

Las exportaciones de vino y bebidas alcohólicas de Andalucía han alcanzado los 272 millones en los primeros 11 meses del año, experimentando un fuerte crecimiento del 32% respecto al mismo periodo de 2021. Un incremento que triplica a la media nacional (+10,7%) y con el que el sector vinícola andaluz se sitúa como el que más elevado sus ventas internacionales de las ocho comunidades más exportadoras de vino de España.

Cádiz es la provincia líder en exportaciones de vino y bebidas alcohólicas de Andalucía, con 216 millones en ventas entre enero y noviembre, el 80% del total, que acumula un crecimiento del 315 en este periodo. Le siguen Málaga, la que más crece en los primeros 11 meses del año, con un 80% más hasta los 25,2 millones, el 9,2%; y Sevilla, la tercera que más crece con una subida del 41% hasta los 11,2 millones, el 4,1%.

- FEBRERO 2023 -

GUÍA GASTRO

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



Acogedor salón interior de Jordi Mesón Tapas.

RINCONES CON ENCANTO EN TORRE DEL MAR

LA RESTINGA BEACH

OS ESPERAMOS MUY PRONTO
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



MARISQUERÍA EL RADAR: LA MEJOR VERSIÓN DE LA COCINA MARINERA

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

Varias generaciones de clientes han convertido la marisquería y freiduría El Radar en un establecimiento de referencia, ubicado junto al paseo marítimo de Torre del Mar, para quienes buscan la mejor versión de un plato emblemático de la costa malagueña: el pescaíto frito. Cuarenta y dos años se cumplen dentro de unos meses, en junio, desde que abrió sus puertas, con la celebración de los cuarenta años pendiente y las ganas de seguir llevando a la mesa los mejores sabores del mar intactos. “Me gusta mi profesión y mejorar en lo que puedo”. Este puede ser el lema que guía en su trabajo a Carmelo Martín, responsable de la cocina de El Radar casi desde sus inicios y desde 1999 copropietario del restaurante junto a Francisco Rodríguez, que se encarga de la atención al cliente y de escoger el pescado.

La carta de El Radar destaca por la variedad de pescados y mariscos que ofrecen de forma fija. Tienen muy cerca una despensa natural excepcional, la Caleta de Vélez, de donde proceden los productos frescos que sirven cada día. Raya, calamares, rosada, jibia, gambas, mejillones, coquinas y por supuesto boquerones y sardinas componen algunas de las raciones que hacen que la visita a El Radar sea obligatoria para degustar los platos más típicos de la gastronomía marinera andaluza. “Podríamos tener mucho más pero nos enfocamos en lo que demanda la clientela”, aclara el cocinero. El respeto por la tradición no le impide incorporar novedades. Recientemente ha añadido tres postres caseros: yogur con crema de mango, yogur con crema de arándanos y tiramisú. Y están ampliando y mejorando la carta de vinos con un buen asesoramiento.

→

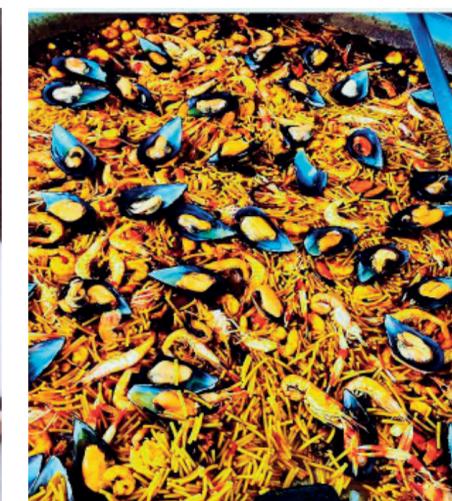
Paella y fideuá

La paella y la fideuá hacen que los jueves y los sábados, respectivamente, sean días especiales porque no los preparan el resto de la semana y las sugerencias del día dependen de lo que encuentren en el mercado cada mañana. Carmelo destaca cuatro platos como los favoritos de los clientes. El bacalao salteado con gambas y almejas, la setas salteadas con gambas y huevo frito, el pulpo y las conchas finas y vieiras al pil pil, a las que da su sabor característico con una salsa elaborada con ingredientes nada secretos; si no le importa revelarlos a quién le pregunte es porque, aclara, “lo importante son las cantidades, tiene que haber un equilibrio”.

Probar alguno de estos platos, dice, es obligatorio, ya sea para disfrutarlos en su terraza o en la tranquilidad del hogar o incluso en la playa bajo la sombrilla, una costumbre muy extendida cuando el tiempo acompaña. Desde que la pandemia impuso restricciones a su actividad han mejorado el servicio para llevar y, aunque reconoce la dificultad de envasar pescado frito sin que desluzca el resultado, se muestra satisfecho por haber conseguido el punto de fritura adecuado para que resista el traslado en condiciones óptimas. La acogida fue tan buena que modificaron parte del local para atender mejor la recogida de pedidos. El éxito de esta iniciativa le sirvió para sortear las dificultades de unos años difíciles para el sector. “Saqué a mi equipo del ERTE muy rápido”, apunta Carmelo. El equipo al que se refiere está formado por doce personas que son las que hacen posible “que todo funcione”, reconoce orgulloso.

Otro acierto fue aprender a atender las necesidades de personas celiacas o con intolerancia al gluten. Carmelo incide que El Radar no es específicamente un restaurante sin gluten, pero se formó para preparar adecuadamente platos aptos para clientes con intolerancias alimenticias de los que él se encarga personalmente. “De las intolerancias me encargo yo, soy el responsable. Uso guantes, tengo una zona reservada en la cocina, los platos solo los manipula una persona y cambiamos el color de los platos para que no haya confusiones”. Para freír utiliza en estos casos harina de arroz, con la que consigue el resultado más parecido a la fritura con harina de trigo. En los años que llevan ofreciendo esta opción no han tenido ningún incidente.

Él es también el responsable de la originalidad de los emplatados, un rasgo distintivo de las comidas en El Radar que fue idea suya y que le permite innovar sin dejar de ser fiel a la tradición. Cuida la presentación tanto como la preparación de las frituras, una forma de cocinar el pescado sencilla pero que exige una técnica que no parece estar al alcance de cualquiera. Basta con probar a hacerlo en casa para comprobar que no es tan fácil. “A mí mismo no me sale aunque use la misma harina, el mismo material y el mismo aceite”, reconoce. Para obtener el mejor resultado explica que hay que escoger una buena harina, un aceite de calidad y, sobre todo, que este alcance la temperatura idónea. Y ser constantes y perseverantes para contentar a una clientela que encuentra más exigente con el paso del tiempo. La fidelidad con que acude año tras año a El Radar a degustar los mejores productos del mar es la prueba de que lo consiguen. ■





• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE



• El Radar ≈ Sabor a Torre del Mar • Restaurante Columela

Desde 1981, en el corazón del paseo marítimo de Torre del Mar, Marisquería El Radar viene ofreciendo a sus clientes la mejor calidad en pescaíto fresco y marisco. Este establecimiento, regentado por una familia torreña con pasado pesquero y 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*



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!



• GASTROIMPERDIBLES •

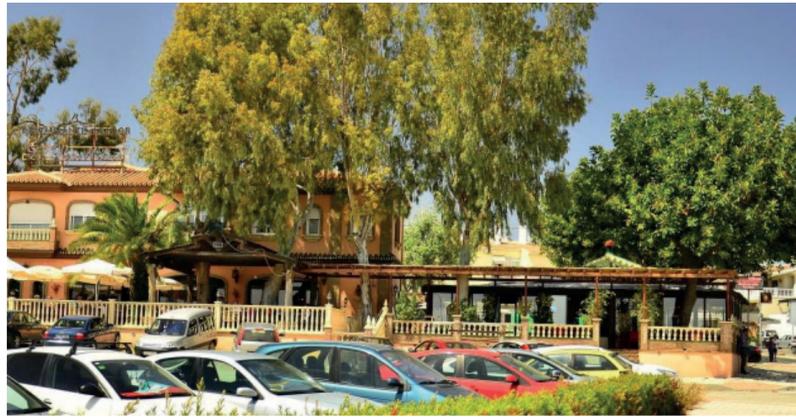
*C/ Beatas 43. Málaga. - Tel. 952 210 350
www.lospatiosdebeatas.com - Facebook: Vinoteca Los Patios de Beatas
Instagram: lospatiosdebeatas*



• 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*



• Restaurante Asador Lo Pepe Molina - Catering & Events

Restaurante Asador Lo Pepe Molina Catering & Events es el lugar perfecto y más idóneo para tus celebraciones de empresas, tus eventos promocionales, presentaciones, reuniones, formación y creación de equipos, almuerzos y cenas de negocios, así como cumpleaños, bautizos, comuniones y bodas. Con una capacidad para 350 comensales, Lo Pepe Molina nos ofrece mucho más que su oferta de restauración y sus platos de carne como asador, ya que después de visitar Almayate se convierte en un lugar no solamente para saborear una buena comida o una cena incomparable, también es el lugar perfecto si queremos pasar la tarde degustando un café o una copa, para disfrutar de buenos momentos con los amigos y la familia gracias a sus instalaciones y los servicios que ofrece. Además, justo enfrente



nos encontramos con una amplia zona de aparcamiento. Uno de sus platos estrella es el jamón asado o pata. Sus carnes elaboradas, como puede ser el secreto ibérico del Valle de Los Pedroches, presa ibérica de Guijuelo, angus, o el 'pescaíto' frito son algunas de sus especialidades, con productos seleccionados, y donde además puedes disfrutar de una buena selección de vinos. Sus postres artesanales no dejan indiferente a ningún comensal y suponen el gran broche de oro de cualquier visita. ¡Reserva ya!

Calle Joselito de Málaga (Almayate) - Tel. Reservas al 952 55 60 07 o al 609 239 151
www.lopepamolina.es - Facebook:Restaurante-Asador-Lo-PepeMolina



• Jamonería Rincón Ibérico

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

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



• GASTROIMPERDIBLES •



• 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 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
bodegadesadelzarco@gmail.com



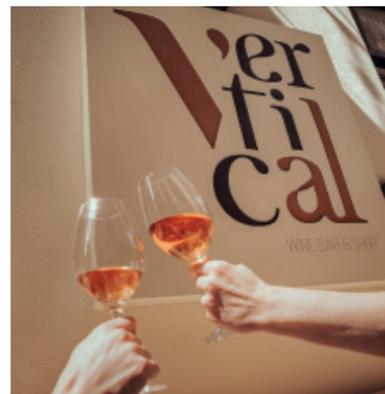
• Mura Mura Osteria

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 •



• 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 cata de los excelentes vinos Ariyanas y menú maridado en su restaurante, todo ello en pleno corazón de la viticultura heroica: la Axarquía. Proyecto que apuesta por variedades autóctonas, capaces de reflejar los indiscutibles matices minerales, pizarrosos y salinos de este enclave tan singular. Reserva para visita y degustación en la 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



**Seis claves para
disfrutar de una
buena empanada
argentina**

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



Aunque parezca una receta sencilla sin más complicaciones que un relleno sabroso y de calidad, hacer una buena empanada tiene muchos secretos, y algunos pasos que no puedes saltarte si quieres que el resultado sea excepcional. Para aprender en qué debemos fijarnos a la hora de escoger una empanada, hablamos con los responsables del obrador de Tita de Buenos Aires, donde las elaboran a diario y desde donde distribuyen a las siete tiendas que tienen en Madrid:

1. Correcta proporción relleno/masa. Una empanada debe estar bien rellena, pero sin pasarse porque eso provocaría que la empanada estallara: "Su secreto está en lo bien amalgamada que está la masa con el relleno. No es una masa que quede muy húmeda ni muy seca, tiene la consistencia justa" - asegura Marcelo Settimo, copropietario de Tita de Buenos Aires.

2. Relleno suelto y jugoso. Desconfía de las empanadas cuyo relleno está hecho un mazacote y en él es prácticamente indistinguible un ingrediente de otro. Este tipo de rellenos son el resultado de haber preparado los ingredientes en un procesador industrial, sin cariño ni cuidado.

3. Las empanadas pesan. Una buena empanada con una buena cantidad de relleno debe pesar, eso indica precisamente que está bien rellena.

4. Son irregulares. Cuando una empanada se cierra manualmente, el repulgue (pliegues de la masa) no es siempre igual, dependiendo de quién lo haga serán de una manera o de otra, es decir, las empanadas no serán uniformes ni tendrán todas el mismo aspecto.

5. Doraditas, pero sin pasarse. Las empanadas tienen un ligero color dorado, pero exactamente eso: ligero. Una buena empanada no debe estar demasiado hecha porque el relleno se secaría y el repulgue quedaría incommentable.

6. Se sirven calientes. Las empanadas no se toman frías, se consumen calientes y para que alcancen la temperatura ideal, se meten en el horno un par de minutos: "No deben calentarse en microondas para que la masa no se modifique y quede muy gomosa" - nos dice Marcelo.

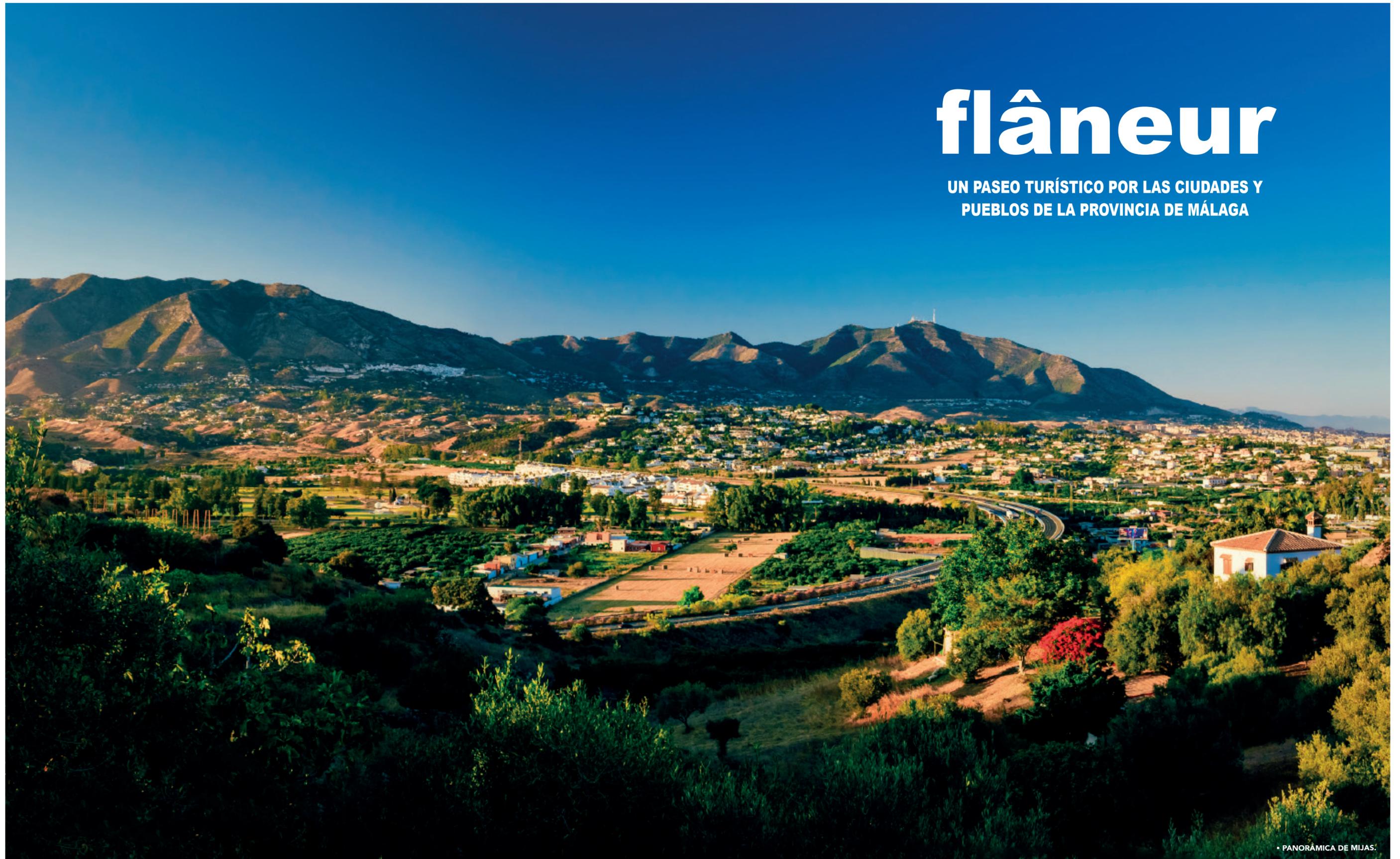
• MÁLAGA •

AGRO MAGAZINE, EN H&T 2023



flâneur

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





RUTA DEL AGUACATE

PAISAJES DE SUBTROPICAL EN LA AXARQUÍA

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO

Los frutos subtropicales han encontrado en la costa oriental malagueña el hábitat idóneo para sobrevivir en el continente europeo. Con unas condiciones similares a la costa occidental granadina, de la que dista apenas medio centenar de kilómetros, en el entorno del río Vélez se pueden ver grandes plantaciones de aguacates que conviven no sólo con otros árboles exóticos, como chirimoyos o mangos, sino también con los cultivos tradicionales de la zona, como cítricos, huertas de regadío o viñedos y paseros.

Este itinerario permite también conocer el patrimonio arquitectónico de pueblos agrícolas como Benamargosa o Iznate. Entre ellos también está Benamargosa. Este municipio axárquico ha estado siempre volcado en la fertilidad de sus tierras. Donde hoy se pueden ver miles de aguacates antes era el campo de cultivo de viñas, olivos, higos, hortalizas y limones. De todos esos productos, todavía hoy se conservan algunos paseros y muchos limonares.

Sin embargo, la gran industria del pueblo está en la producción de subtropicales, como el citado aguacate, las chirimoyas o el mango. En el pueblo quedan todavía muchos símbolos que lo relacionan con la agricultura de ayer y de hoy, como el Arco de la Huerta, que se conserva en uno de los rincones del pueblo. Esta infraestructura era fundamental para el abastecimiento de agua en las zonas de regadío. También hay que destacar su Puente de los Diez Ojos, una infraestructura básica para poder cruzar el río Benamargosa con sus habituales crecidas. Gracias a esta obra, los agricultores podían acudir a las zonas de cultivo. En el casco urbano también merece la pena ver su iglesia, la parroquia de la Encarnación, levantada originalmente en el siglo XVI, y las ermitas de San Sebastián y del Cementerio.

Uno de las zonas de la Axarquía donde mejor se aprecia el crecimiento del cultivo del aguacate es en su fértil vega del río Vélez. Entre la ciudad del mismo nombre y el pantano de La Viñuela se concentran densas arboledas de este cultivo subtropical. Desde allí se pueden ver desde la carretera A-335, que une el litoral axárquico con Alhama de Granada. Frente a la monumentalidad de Vélez, en esta zona se pueden ver pequeñas aldeas, como Triana o El Trapiche, y un paisaje eminentemente agrícola. Aunque el Vélez no lleva un caudal estable durante todo el año, sí es uno de los ríos más importantes de la zona y sirve de eje vertebrador de esta Ruta del Aguacate. Desde la carretera, que discurre durante varios kilómetros en paralelo a su curso, se puede acceder a las localidades de Benamargosa, Benamocarra y las citadas aldeas.

Benamocarra es conocido por ser el pueblo natal del músico Eduardo Ocón, pero también por tener lugares únicos para contemplar la amplia presencia de los cultivos subtropicales, especialmente la de aguacates, todo un símbolo para este municipio. La mejor opción para tener una buena perspectiva es ascender desde el propio casco urbano hasta el cerro de La Jaula, en torno al hotel del mismo nombre. Allí se podrá comprobar que entorno a este pueblo existe un verdadero vergel subtropical. No sólo se puede ver el entorno del pueblo sino también el valle del río Vélez y, por supuesto, la cima de la Maroma, omnipresente en la Axarquía.

Dentro de su patrimonio arquitectónico, además de su principal templo, la iglesia de Santa Ana, la fuente de los Caños o la plaza del Calvario, donde se puede ver un monumento dedicado a los trabajadores de la tierra. A ese personaje anónimo se le conoce popularmente en Benamocarra como 'Manolo'.

Iznate y el moscatel

Iznate ha sido conocida hasta hace pocas décadas por la producción moscatel. Sin embargo, también presume de ser uno de los grandes productores de aguacates en la Axarquía. Ambos cultivos, el tradicional de los viñedos y el de los subtropicales conviven en un paisaje eminentemente agrícola vigilado siempre por la cima de La Maroma. Su casco urbano está dispuesto sobre la escarpada ladera que se sitúa entre el río Iznate y la loma del Barco, el punto más elevado del término municipal. Es en este lugar donde se encuentra uno de los mejores miradores naturales de la comarca. En los días claros, se alcanza a ver incluso la costa marroquí.

En la entrada del pueblo se puede ver la fuente árabe del Encime, también llamada de los Tres Deseos por las supuestas concesiones que se le otorgan a quienes arrojan en su interior una moneda. También de la misma época se conserva la que se conoce como Moguera o Noguera. En el interior del casco urbano también hay otras fuentes importantes como la de la Virgen de los Dolores o la del Pilar.

Las calles de Iznate resultan bastante acogedoras gracias al cuidado que tienen sus vecinos en llenarlas de macetas, al mismo tiempo que se esmeran en mantener el blanco impoluto de la cal en las fachadas de sus viviendas. Entre los edificios más destacados en este municipio, sobresale la iglesia de San Gregorio, cuya construcción data del siglo XVI. En su interior, hay un óleo que representa a San Francisco de Paula, que es atribuido a algún discípulo de Zurbarán.

También en la Ruta del Aguacate habría que incluir los territorios de Macharaviaya y Rincón de la Victoria. En esta última localidad, a pesar de su desarrollo urbanístico, aún se mantienen algunos de estos cultivos en el entorno de la aldea de Benagalbón y otros diseminados rurales. Caso muy diferente es el de la localidad vecina de Macharaviaya, donde poco a poco comienzan a implantarse estos productos. Éste es quizá uno de los puntos más tranquilos de esta Ruta del Aguacate, ya que la zona está protegida por colinas, que, sin embargo, en algunos puntos le permite ver el azul del Mediterráneo. Este municipio, que tuvo su gran esplendor bajo el mecenazgo de los Gálvez, próspera familia burguesa de los siglos XVIII y XIX. Hoy parte de ese legado se puede ver en algunas infraestructuras del pueblo o en un museo que lleva el nombre de este ilustre clan. En la pedanía de Benaque, se puede ver otro de sus atractivos culturales: la casa natal del poeta Salvador Rueda. ■



• **CÓMO LLEGAR:** A través de la A-7 se llega a la carretera que va hacia Alhama de Granada, que permite no sólo adentrarse en el valle del río Vélez sino también acceder a los municipios de Benamargosa y Benamocarra. Para llegar a Iznate lo recomendable es hacerlo por la carretera local que hay a la altura de Cajiz.

• **DÓNDE COMER:** En estos municipios hay distintos bares y restaurantes que ofrecen en su carta o como sugerencia fuera de ésta algunos platos elaborados con los aguacates, así como otros platos típicos de esta zona de la Axarquía. Entre ellos están El Amarre y Mesón Romancero, en Benamocarra; Hermanos Tejada y bar Andalucía, en Iznate; o El Celaó, Casa Carmen y Mesón La Dehesa, en Benamargosa.

• **DÓNDE HOSPEDARSE:** Además de muchas casas rurales, tanto en los respectivos cascos urbanos, como en su entorno, también hay otras opciones de alojamiento muy recomendables, como hoteles rurales. Entre ellos destaca el de La Jaula, situado en el cerro homónimo, en Benamocarra. Desde allí se tienen vistas espectaculares del pueblo y el valle del río Vélez.



TRONCO DE OLIVO EN SIERRA DE LAS NIEVES CON FLORES QUE ANUNCIAN LA PRIMAVERA.

GRUPO TERCERACTO

TERCERACTO

DOÑAINÉS
ROMANCE GASTRONÓMICO

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

ATREZZO
Esperiencia Italiana

GRUPOTERCERACTO.COM

RESERVAS@GRUPOTERCERACTO.COM

617 82 12 92

@GRUPO.TERCERACTO