

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo
NÚMERO 81 - MARZO 2023





www.agromagazine.es

“

LO SUFICIENTE ESTÁ
AL ALCANCE DE LA MANO

SÉNECA
'CARTAS A LUCILIO'

STAFF - AGRO81

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

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]

¡Cuánto nos gusta la primavera! ¡Qué maravilla de estación! ¡Qué luz, qué sabores y qué aromas! Vienen meses de sol, de terrazas con amigos, de largas conversaciones hasta altas horas de la noche... En Agro Magazine disfrutamos siempre con intensidad de estos meses, de las múltiples posibilidades agroalimentarias, gastronómicas y turísticas que nos ofrece la provincia de Málaga y Andalucía.

En este número, el ochenta y uno, el correspondiente a marzo, os traemos numerosos temas interesantes que iréis descubriendo página a página: un menú con productos delicatessen, verduras originales que no pueden faltar en tu cocina, la gastronomía de un referente de la carne como es Lopepemolina, en Almatate, o la belleza de un hotel tan elegante como es el Anantara Villa Padirna, que está ubicado en el municipio de Marbella.

Las exportaciones agroalimentarias andaluzas, una visita a un pueblo singular y de paisajes variados como es Casabermeja o una ruta senderista por la Sierra Almijara completan este primer número de primavera donde también hacemos nuestro pequeño y humilde homenaje a nuestros agricultores. Gracias por seguir ahí 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



SIETE PRODUCTOS DELICATESSEN PARA LA PRIMAVERA

El propietario de Rincón Ibérico (Torre del Mar), Antonio Parejo, diseña un menú para dos personas con algunos de los productos gourmet que se pueden adquirir en su tienda, especializada en jamones ibéricos.

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



En la calle los Fenicios de Torre del Mar se encuentra desde hace casi veinte años Rincón Ibérico, un establecimiento consagrado a productos de la más alta calidad. Un templo para quienes buscan la excelencia en la alimentación y los sabores. Su especialidad son los jamones y los productos ibéricos, pero el local está abarrotado de muchos otros majares, frescos y en conserva, con especial predilección por las denominaciones de origen, muchas de ellas de la comarca. Seguimos las recomendaciones de Antonio Parejo, propietario de Rincón Ibérico junto a Ángeles Gil, para diseñar el menú de un almuerzo ligero o una cena gourmet que sirva para celebrar una ocasión especial o para darnos un sabroso placer. Calculando cantidades para dos personas el precio total de esta propuesta rondaría los 90 euros.

• **Vino**

Para acompañar la comida Antonio nos recomienda un vino tinto Ribera del Duero. Concretamente un Loess Crianza cuyo precio es de 20 euros. Si preferimos caldos malagueños, el surtido de vinos de la provincia es muy amplio.

• **Anchoas**

Las conservas de anchoa del Cantábrico son uno de los productos que no faltan en Rincón Ibérico. Cuesta elegir entre la variedad que hay en la tienda de las mejores marcas, entre ellas La Emilia, la escogida para esta ocasión. Un envase suficiente para dos personas nos costaría unos 11 euros.

• **Jamón**

No iba a faltar una ración de jamón, seña de identidad de la casa. Añadiendo al menú un plato de 100 gramos de jamón ibérico de bellota 100 cien por cien mantendríamos el presupuesto por debajo de los cien euros. Son, además, expertos en corte, un servicio que ofrecen en eventos además de en el local. En la tienda dispensan al corte un jamón serrano reserva alimentado con castaña que es uno de los más demandados por su sabor y su precio: 100 gramos cuestan 3,5 euros. Quien no pueda acercarse hasta su local puede adquirir alguna de estas preciadas piezas a través de su web (www.rinconiberico.es).

• **Lomito de presa ibérica**

El lomo ibérico elaborado a partir de la presa es una elección muy especial. Se trata de una pieza más pequeña que el lomo que en Rincón Ibérico sirven loncheado, algo que no es habitual. “Va muy filtrado y está tremendo, como el jamón o mejor. Mucha gente no lo conoce y cuando lo prueban se hacen clientes fijos”, cuenta Antonio.

• **Torta del Casar**

De la extensa selección de quesos de la que disponen, Antonio ha escogido una Torta del Casar. Este queso cremoso y de sabor intenso elaborado en Cáceres es uno de los

manjares con denominación de origen que se pueden encontrar en Rincón Ibérico. Su selección de quesos abarca todas las nacionalidades, con sabores que poco se parecen a los de las variedades industriales. Un ejemplo es el popular roquefort. “El verdadero roquefort es el Papillón etiqueta negra, tiene un sabor que se distingue de todos los quesos azules que pruebes, no tiene nada que ver”, explica Antonio.

• **Micuit de pato**

En ninguna sección gourmet puede faltar el foie. La propuesta de Antonio es un micuit de pato elaborado en Navarra, más asequible que el francés sin sacrificar sabor ni calidad. El micuit es un foie semicocido, por lo mantiene intactas sus cualidades por más tiempo. El tiempo de conservación es precisamente una de las grandes diferencias entre los productos considerados delicatessen y los que se pueden adquirir en los hipermercados. Los primeros suelen prescindir de aditivos y conservantes artificiales, lo que acorta considerablemente el tiempo en que se deben consumir en buenas condiciones. Por eso en Rincón Ibérico hay productos muy demandados de los que adquieren pocas unidades que se agotan enseguida. “Tenemos quesos que hay que consumir en dos semanas”, precisa Antonio.

• **Mermelada de pétalos de rosa**

Para aderezar tanto el micuit como la torta del casar Antonio recomienda una mermelada fabricada en Huétor Tájar (Granada) pero elaborada con un ingrediente que se encuentra muy cerca: pétalos de rosa de Maro. Otra opción dulce puede ser la mermelada de mango MMM, de Vélez-Málaga. Este menú admite muchas variantes para adaptarse a cualquier gusto sin salir de Rincón Ibérico. Se pueden incorporar productos ecológicos, desde mieles a conservas de tomate frito. Y si preferimos apostar más por el pescado algunas buenas opciones son la ventresca de atún rojo, el tarantelo de atún, las huevas de caballa, la mojama o el bacalao. La primavera es la época del aguacate, que ellos mismos cultivan con certificación ecológica, y del ajo-bacalao, un plato típico de Vélez-Málaga en Cuaresma que tiene como ingredientes básicos pan, ajo, bacalao, aceite y pimentón. “Un lujo para el paladar”, en palabras de Antonio.



· **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

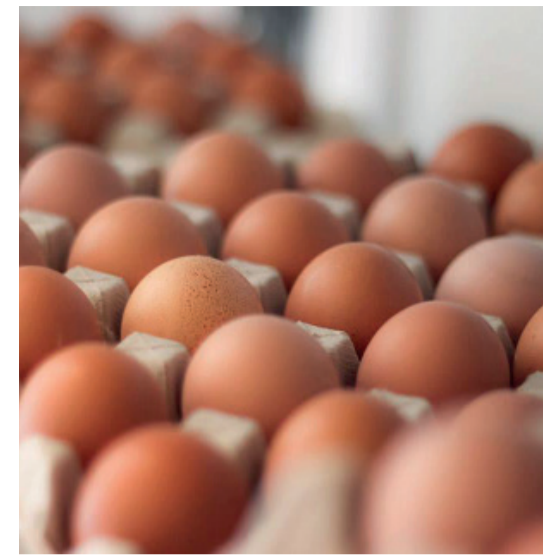


· **Arcadia Heritage: La Reina del Mango**

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](https://www.instagram.com/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 Benajárfes y que se distribuyen a través de nuestros puntos de venta en todo el litoral malagueño.

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

**AGRO MAGAZINE,
MÁS DE 7 AÑOS APOYANDO
LA AGROALIMENTACIÓN**



· **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 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: Confitería Daver - Twitter: @confiteriadaver - Instagram: confiteriadaver

LA DESPENSA



· **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



VERDURAS SALUDABLES PARA DESCUBRIR EN TU COCINA

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

El perifollo no es un desconocido para la cocina europea si bien su repercusión ha sido escasa en la cibaría española. Pertenece al grupo de las denominadas 'finas hierbas' formando banda con el cebollino, el estragón y el perejil. De hecho, guarda enorme parecido con este último incluso en la forma exterior de color verde brillante y hojas con rizos. Sin embargo, es mucho más delicado. Despliega un intenso aroma anisado y resulta delicioso en boca. Hay que ser cuidadoso porque sus propiedades se pierden pasado un tiempo por lo que es recomendable utilizarlo en el último momento, justo antes de servir el plato. Constituye una hierba aromática bastante utilizada en Centroeuropa. Aunque puede consumirse todo el año, su mejor época es el final de la primavera y el verano. En esta estación, aporta un toque fresco y elegante a cualquier plato. Realza el sabor de arroces, purés, sopas, cremas, bechamel o legumbres. Dicho esto, disminuye la necesidad de sal. Incluso se adapta muy bien a carnes y pescados. Por último, es perfecto como elemento decorativo.

El tupinambo es otra revelación. Se trata un tubérculo que ha recuperado el terreno perdido tras años prostrado tras ser considerado un alimento de pobres y ligado a la posguerra. Todo ha cambiado y ahora le sonríe la suerte tras ser enaltecido por los grandes chefs. El tupinambo pertenece a la familia de las alcachofas aunque externamente se asemeja más al jengibre y, por dentro, a la patata. En Málaga, el tupinambo se cultiva todo el año por lo que no hay problemas de disponibilidad si lo queremos fresco. Presenta un sabor dulzón y, cuando se cocina, una agradable textura.

Para empezar, carece de almidón y posee insulina lo que hace de este tubérculo un aliado para el diabético. Otra ventaja de la denominada 'Alcachofa de Jerusalén' es su riqueza en agua y fibra, ideal para evitar la retención de líquidos. En términos calóricos, se equipara con la patata. De hecho, es la opción más saludable entre los tubérculos que hay en el mercado. Como contrapartida, su menor demanda hace que muestre un precio superior. Las aplicaciones en cocina son incontables. Va muy bien en sopas, purés y marida a la perfección con su hermana la patata y las setas, arroces, pasta, guisos de cuchara. En crudo, combina con frutas, queso o tomate.

En tercer lugar, encontramos una pequeña joyita del mundo subterráneo, el salsifí. Se trata de un tubérculo de entre 15-30 centímetros de largo que se cultiva en primavera, y que encierra un montón de sorpresas. Es rico en potasio (va genial para recuperarse del ejercicio físico y ayuda a controlar la presión) y, bien cocinado, una auténtica bomba de fibra. En este sentido, está indicado para quienes sufren estreñimiento, digestiones pesadas o, simplemente, gases. De manera marginal, cuenta con vitamina C y algunos minerales como el hierro y el calcio. Antes de cocinarlo, hay que cortar las barbas y las puntas. Sus ventajas culinarias son evidentes, ya que puede utilizarse en cualquier sopa o ensalada. Y va bien tanto añadido a guisos como acompañando verduras fritas. Pese a cultivarse en el sur de Europa y la ribera del Mediterráneo, es en el norte del continente donde tiene mayor aceptación.





Las exportaciones andaluzas registran el mejor enero de su historia, con 3.206 millones y un crecimiento del 6,2%

Suben las ventas en seis de las ocho provincias, siendo Estados Unidos, Japón e India los mercados que más crecen de los 30 primeros.

Las exportaciones de Andalucía han alcanzado la cifra récord histórica de 3.206 millones en enero de 2023, lo que supone un crecimiento del 6,2% respecto al mismo mes del año anterior, y lo convierte en el mejor mes de enero de la historia, desde que existen datos homologables (1995). En este mes, se han registrado subidas en seis de las ocho provincias andaluzas, las mayores en Málaga, Huelva y Cádiz, y en los cinco primeros mercados, con Estados Unidos, Japón e India como los países que más han crecido de los 30 primeros.

Este crecimiento interanual del mes de enero tiene especial significación si se tiene en cuenta que es sobre el resultado de enero de 2022, que arrojó un incremento del 36% sobre el mismo mes de 2021. De esta forma, el sector exterior andaluz inicia 2023 con la misma dinámica de crecimiento con la que cerró 2022, que concluyó con un registro histórico de exportaciones, por valor de 42.958 millones y una subida 24,3%.

Según los últimos datos hechos públicos esta misma mañana por Extenda, empresa pública perteneciente a Andalucía TRADE, son Estados Unidos y Portugal los mercados que más crecen del Top 10. En el caso de EE.UU, es un 80% más que en enero de 2022, hasta alcanzar los 283 millones; cifras nunca alcanzadas que lo sitúan como el quinto destino de Andalucía. En cuanto a Portugal, tercer mercado, las ventas crecen un 36% hasta los 295 millones.

Las importaciones realizadas por Andalucía también aumentaron en el primer mes del año hasta los 3.671 millones, un 18,2% más que en enero de 2021, situándose la tasa de cobertura andaluza en el 87%.

En el primer mes de 2023, se han registrado crecimientos en seis de los 10 primeros capítulos exportadores de Andalucía, con las mayores alzas

en sectores relacionados con la industria. La subida más fuerte corresponde al capítulo de los productos diversos de las industrias químicas, cuarto en ventas, con 209 millones de euros (6,5% del total) y un alza del 68%. Le sigue el de combustibles minerales y aceites, primero en valor, con 538 millones (16,8%) y un avance del 44%.

Crece también el cobre y sus manufacturas, un 35%, para llegar a los 169 millones (5,3%); y las máquinas, aparatos y material eléctrico, que alcanza los 126 millones de euros (3,9%), con un incremento del 21,6%.

Crecimiento agroalimentario

Paralelamente, entre los productos agroalimentarios, el mayor impulso lo experimenta el aceite de oliva, que registra un crecimiento interanual del 10,6% hasta los 216 millones, gracias a la buena cadencia de los precios de mercado y a la subida de las exportaciones en sus principales destinos mundiales. Es el producto más exportado por Andalucía y forma parte del capítulo de grasas y aceites animales y vegetales, que en conjunto, creció en enero un 5,6% hasta los 259 millones (8,1%), siendo el tercer capítulo en ventas.

Asimismo, las exportaciones de frutas, desde el quinto puesto, crecen un 17,8% hasta los 196 millones de euros (6,1%), y sólo las de hortalizas registran una leve bajada, del 0,4%, pero se mantienen como el segundo capítulo en ventas (16,2% del total) con sólo un 0,4% menos, para registrar 18 millones en exportaciones. Dentro de los 10 primeros capítulos, también experimenta un pequeño descenso del 1,7% los plásticos y sus manufacturas, que facturan 63 millones en el exterior (2% del total); minerales escorias y cenizas, con 96 millones exportados (3%) y un descenso del 34%; y la función hierro y acero,

con 84 millones (2,6%) y bajada del 34%. Las ventas del sector exterior andaluz en enero registraron importantes crecimientos en sus cinco primeros mercados internacionales, ganando importante terreno en su primer destino no europeo, Estados Unidos, que crece un 80%. Asimismo, entre los primeros 30 mercados destaca las subidas de Japón, que triplica las importaciones de Andalucía; e India, que crece más del doble. Todo ello son datos que siguen revelando un avance en la diversificación de destino de la cesta exportadora andaluza.

Con el crecimiento del 80%, el mercado estadounidense protagoniza la mayor subida del Top 10 de destinos de Andalucía, lo que le permite escalar una posición en el ranking sobre enero de 2022, hasta convertirse en el quinto mercado mundial y primero no comunitario, con 283 millones de euros, el 8,8% del total.

El segundo mayor crecimiento corresponde a Portugal, con un 36% y 295 millones (9,2%), que lo sitúan como tercer mercado de Andalucía. También sube significativamente Francia, un 23,5%, hasta alcanzar los 333 millones (10,4%), que lo sitúan como segundo destino; y Alemania, que con 354 millones (11,1%) sube un 8,4% y ocupa la primera posición del ranking de mercados.

El cuarto destino es Italia, con 294 millones (9,2%) y un crecimiento del 3,4%. También crecen Polonia, que cierra el Top 10 con 66 millones (2%) y una subida del 3,2%; y Marruecos, segundo destino extracomunitario y octava mundial, con 117 millones de euros (3,7%), un 1,6% más.

Sólo dos de los 10 primeros mercados disminuyen sus compras a Andalucía: Países Bajos (6º) con 185 millones (5,8%) y descenso del 18%; y Renio Unido (7º), que desciende un 4,2%, hasta los 178 millones de euros (5,6% del total).

• MARZO 2023 •

GUÍA GASTRO

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



La Loggia es el principal restaurante del Anantara Villa Padierna.

LUGARES PARA DESCUBRIR ESTA PRIMAVERA

LO PEPEMOLINA

LA EXIGENCIA DE SATISFACER TODOS LOS PALADARES

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



Las carnes a la brasa son la especialidad de este restaurante de Almayate (municipio de Vélez-Málaga), en el que destaca la versatilidad de una carta muy viva que combina la cocina tradicional con platos de todo el mundo para complacer las demandas de todo tipo de clientes.

La máxima hostelera de satisfacer al cliente encuentra en Lo Pepe Molina su máxima expresión con una propuesta de cocina tradicional adaptada a todos los gustos y apetitos. José Molina fundó el negocio en 1970 muy cerca de su ubicación actual en la Axarquía, en la localidad de Almayate. Lo que comenzó siendo una pequeña taberna que ofrecía tapas caseras se ha convertido en un complejo que incluye una zona de barra y mesas altas dedicada al tapeo, un amplio salón para reuniones y donde organizan todo tipo de celebraciones, terraza para disfrutar del buen tiempo, y el Kiosko, ideal para alargar la sobremesa, probar sus cócteles o tomar unas copas. Como no escatiman en comodidades para los clientes, en las instalaciones hay también un parque infantil y un parking propio. La última mejora ha consistido en instalar una pérgola que sirve como refugio cuando quema el sol.

Cuando Miguel Ángel, el hijo de Pepe, se hizo cargo del negocio familiar comenzó una transformación que lo ha convertido en el establecimiento emblemático que es hoy y en un asador de referencia en la comarca. Fue él quien introdujo el horno de leña y convirtió Lo Pepe Molina en un restaurante especializado en carnes a la brasa. Hoy cuentan con dos grandes barbacoas en las que pueden preparar comida para 150 personas. Una de ellas es cerrada, lo que aporta más sabor a los alimentos, según explica Andrés Pretel, quien dirige la cocina que los fines de semana puede dar de comer a 300 o 400 personas.

Cuesta escoger uno solo de los cortes que incluyen en su carta. Para Andrés, uno de los más especiales es el costillar de Angus, que puede alcanzar los dos kilos de peso y se trincha ante los comensales. “Tiene mucho más sabor que un chuletón”, especifica. Se cocina a baja temperatura durante una noche, antes de servirlo se le da un dorado final y se acompaña de una guarnición especial. No desmerece a otras piezas de vacuno como el Cube Roll, el chuletón premium o el entrecot de vaca “de dehesa”, con una maduración de cinco o seis semanas y más intensidad. Para garantizar el punto de la carne personalizado disponen de piedras refractarias y una mini barbacoa para terminar de cocinar la carne en la propia mesa.

→

Una carta variada

La carta no se agota en el apartado dedicado a las carnes, ni mucho menos. Cuando Andrés se incorporó al equipo del restaurante, hace diez años, introdujo recetas más sofisticadas y platos de la cocina internacional, sin abandonar nunca los tradicionales. Escoger la mejor materia prima es una obsesión en Lo Pepe Molina, así como la apuesta por productos de cercanía, que cuenta con el aval de pertenecer a la marca Sabor a Málaga de la Diputación de Málaga. Satisfacer cualquier demanda es un imperativo, de ahí la versatilidad de la carta, en la que se encuentran sopas, ensaladas, pescados, paellas, woks, pizzas, platos especiales para los pequeños, una selección de postres irresistibles y una completa carta de vinos. Sin olvidar el plato más demandado de la casa, la pata de jamón asada, que se puede pedir como tapa o como media ración o ración entera, acompañada de diferentes guarniciones.

Se pueden contar más de cien referencias a las que añaden otras nuevas con frecuencia y que disfrutan dando a conocer con degustaciones de cortesía o recomendaciones desde otro de los atractivos del restaurante, la cocina abierta. “Nos permite tener un trato más personal y explicar la carta. Es una manera de llamar la atención del público y enamorarlos con nuestra gastronomía. La gente ve lo que cocinamos y se animan a probarlo”, explica Andrés.

Recientemente han incorporado la ensalada templada “huerta marina”, con langostinos al pil pil, aguacate y ventresca; la pata de pulpo asada con verduras de temporada salteadas o un corte nuevo de ternera, la presa de Angus. El rabo de toro estofado es otra de las novedades. “Es un plato que necesita mucho tiempo. Lo maceramos 24 horas en vino tinto y tarda cuatro o cinco horas en cocinarse. Es muy tradicional y tiene que salir bien hecho”, relata el jefe de cocina. Y si alguien, por difícil que parezca, no encuentra nada de su agrado, Andrés se muestra más que encantado de aceptar encargos. “Para mí es un reto hacer algo nuevo, me encanta, y una de mis normas es no decirle ‘no’ al cliente”, reconoce.

“Nuestra intención es conectar con todos los públicos”, afirma Andrés. Y no ahorran esfuerzos. Su oferta gastronómica cubre todas las franjas horarias, desde la mañana a la noche y además se adapta a las diferentes temporadas y a las fiestas. En Semana Santa incorporarán platos típicos como los buñuelos, el potaje de vigilia y las deseadas torrijas. Y, por si fuera poco, fuera de carta ofrecen un menú del día o diseños especiales para eventos, que también se encargan de organizar si lo pide el cliente. Todo con la exigencia de dar al cliente la máxima calidad para que siempre salga contento. ■

609 239 151
952 55 60 07
www.lopepemolina.es





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



● POR LOS HOTELES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA // HOY VISITAMOS MARBELLA

ANANTARA VILLA PADIERNA

NOVEDADES GASTRONÓMICAS PARA LOS PRÓXIMOS MESES

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Anantara Villa Padierna Palace Benahavís Marbella Resort presenta sus novedades gastronómicas para esta primavera con los mejores productos de esta temporada, y bajo la dirección de un gran equipo de profesionales, que cuida al máximo todos los detalles para el disfrute del comensal.

Este lujoso hotel de la costa malagueña es un palacio de estilo italiano, que acoge cinco restaurantes con personalidad propia y un club de playa: Hole 55, 99 Sushi Bar, La Loggia, La Veranda, La Pérgola, Irene's Health Kitchen y By The Sea Beach Club. Todos estos espacios están situados en un entorno único, en pleno contacto con la naturaleza, rodeados de jardines, y con las maravillosas vistas al lago y al campo de golf Los Flamingos. Tanto los huéspedes como los clientes que visiten Anantara Villa Padierna pueden desayunar en el buffet, tomar un aperitivo andaluz, escoger entre una selección de platos saludables mediterráneos, decidirse por la alta cocina japonesa o probar la mejor gastronomía italiana. Por supuesto, también hay opciones veganas en todos los restaurantes y menús infantiles adecuados para los más pequeños.

El espárrago, protagonista de los almuerzos en la Loggia

La Loggia es el principal restaurante del hotel, permanece abierto toda la jornada y dispone tanto de un acogedor espacio interior como de una zona de terraza al aire libre. Durante esta temporada, del 1 al 30 de marzo, el espárrago será el protagonista de los almuerzos, un vegetal que posee una gran cantidad de vitaminas y muy pocas calorías. Es un alimento bajo en sal, no contiene colesterol ni grasas y se puede degustar de mil maneras, todas ellas deliciosas. La carta de La Loggia incluye platos sencillos como: los espárragos verdes con queso de cabra gratinado y miel de Frigiliana, los espárragos blancos con crema de vino amontillado, la crema de espárragos verdes con virutas de jamón ibérico de Huelva, la tosta de pan crujiente, espárragos blancos, aguacate, burrata y AOVE; y la cazuela de huevos de campo esparragados; y también propuestas más elaboradas como el hojaldre de espárragos blancos, huevo mollet y salmón ahumado; los espárragos verdes emulsionados, lomo de merluza romana y almejas del Cantábrico; y el adobo de espárragos con solomillo ibérico.

Los platos típicos de la Semana Santa

En Anantara Villa Padierna ya están preparados todos los ingredientes para celebrar la Semana Santa, y como previo a esta festividad, comienzan por incluir los platos de cuchara en la carta del mediodía de La Loggia, una opción que tendrá continuidad cada jueves hasta entonces. Del 1 al 9 de abril el restaurante ofrecerá sugerencias especiales de la gastronomía española propias de estas fechas. Entre los entrantes: buñuelos de bacalao, atascaburras, pastelillo de patatas al pimentón con pulpo ahumado, ensalada de garbanzos con espinacas y bacalao, así como tortillitas de espinacas y bacalao; mientras que, en los principales, platos a elegir entre el arroz cremoso con chipirones rellenos, el lomo de merluza a la vizcaína, el potaje de vigilia, lomos de bacalao al pilpil o los cardos con langostinos y almejas. Y por supuesto, dulces tradicionales como las torrijas malagueñas, los buñuelos de viento o la leche frita.

Temporada del atún

Se inicia una de las épocas más esperadas del año para los amantes del pescado como es la temporada del atún rojo. Este preciado manjar será la estrella en la carta del mediodía, tanto en La Loggia como en el club de playa By The Sea Beach Club, del 1 de mayo al 12 de junio. En ambos restaurantes se podrán saborear un sinnúmero de propuestas, algunas de ellas para picotear como la tabla de salazones con pan de cristal, tomatillos, cebolletas y almendras fritas; las huevas de atún y la mojama de atún de Barbate; y otras como platos principales, es el caso de la ventresca de atún o ijada servida en carpaccio con alcaparrones, rúcula, lascas de parmesano; el secreto de atún al estilo tataki con piña asada y salsa agripicante, el galete de atún confitado en manteca colorada y un puré de berenjenas ahumadas; el morrillo de atún con un ligero escabeche y finas verduritas, el mormo de atún con encebollado en cerveza artesanal, la parpatana de atún al horno con un toque de ahumado y mayonesa de piparras, el sangacho con pisto marinero, piñones y albahaca fresca; el lomo de atún con asado de pimientos y tomatillos de temporada y el ossobuco de atún.



• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE



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. Te esperamos esta primavera.



• 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



• El Radar ≈ Sabor a Torre del Mar

Desde 1981, en el corazón del paseo marítimo de Torre del Mar, Marisquearía 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 marinerío, 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.marisqueariaelradar.com - info@marisqueariaelradar.com



• 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 esta primavera 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 •



• 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.lopepemolina.es - Facebook: Restaurante-Asador-Lo-PepeMolina



• 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
restaurantepacoelchurretero.es



• GASTROIMPERDIBLES •



• PANORÁMICA DE RONDA.

flâneur

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

SENDERISMO POR LA SIERRA DE ALMIJARA
LA CIMA DEL CIELO

L.R. - FOTOS: AGRO





La cima del Cielo, en la Sierra de Almijara, con sus 1.508 metros de altitud y tan sólo a seis kilómetros en línea recta de la costa de Nerja, es la ascensión que proponemos para comenzar la primavera.

Antes de entrar en materia, puede resultar interesante recordar que la orografía abrupta de Almijara propició que en la época de la postguerra se refugiaron en ella los conocidos como “gente de la sierra” que convirtieron este entorno en escenario de cruentos tiroteos entre maquis y guardias civiles. El sendero de subida, de algo más de 5 kilómetros, parte del carril de acceso a la Fuente del Esparto, junto a una caseta blanca que encontramos una vez dejada atrás la adecuación recreativa de “El Pinarillo”, perteneciente al municipio de Nerja. El primer tramo de unos 200 metros lo realizaremos por el Barranco de los Cazadores, observando a nuestra izquierda diferentes cavidades que antaño sirvieron de vivienda.

Una vez alcanzado el segundo desvío a la derecha señalado con hitos de piedra a ambos lados y ya en continua subida por la cara suroeste de la Cuesta del Cielo, con nuestro objetivo al fondo, sólo nos queda disfrutar de las vistas a las montañas de Tejeda y Almijara que nos rodean a 360 grados. Este sendero está muy bien conservado y resulta difícil perderlo hasta alcanzar la cota de 1.350 metros, aproximadamente, en la que nos enfrentamos a una fuerte pendiente entre pedreras y rocas. Hasta aquí, en cuanto a vegetación, observamos el dominio del matorral con zonas arboladas discontinuas, muy integradas principalmente por coníferas.

Esta subida nos puede llevar unas tres o cuatro horas, dependiendo del ritmo de nuestra marcha, siendo aconsejable realizar descansos frecuentes para beber y reponer nuestras fuerzas con frutos secos y fruta de temporada.

Esfuerzo

El esfuerzo realizado para salvar los casi 1.200 metros de desnivel desde el Barranco de los Cazadores, inicio de la ruta, hasta la cruz de hierro que se ubica en la cima del “Alto del Cielo” o “Cuesta del Cielo” junto al vértice geodésico, se ve recompensado con la satisfacción que nos produce contemplar la costa de Málaga, la costa granadina y la inmensidad inabarcable del Mar Mediterráneo.

Nos encontramos en la cima de la montaña que, por sus vistas, bien puede ser la más espectacular de toda Sierra Tejeda y Almijara. ¡De aquí no nos vamos!

Cuentan que un ciudadano alemán pudo salvarse de un naufragio seguro frente a Nerja orientándose al conseguir divisar la cima del Cielo. Por ello, prometió, y así lo haría más tarde, poner una cruz de hierro en la montaña que le sirvió de salvación.

El regreso podemos realizarlo por la misma senda de subida o, si queremos hacer una ruta circular, por la senda que nos lleva al Cortijo de la Civila (para algunos Sibila) y desde este punto seguir bajando hasta alcanzar el carril de acceso al Pinarillo.



CASABERMEJA

UN PUEBLO DE PAISAJES VARIOPINTOS

L.R. - FOTOS: AGRO

Uno de los cementerios más espectaculares de Andalucía, un grandioso olivo monumental o una torre vigía desde la que se avista el puerto de Málaga son algunas de las visitas obligadas en Casabermeja, un pueblo de paisajes variopintos, que se encuentra entre el valle del Guadalmedina y la zona noroccidental del Parque Natural de los Montes de Málaga. Gracias a ello, este paraje agrícola y montañoso ofrece distintas caras según la época del año en la que se visite.

El citado camposanto de San Sebastián, situado junto al casco urbano, es un legado arquitectónico del siglo XIX, que se mantiene no sólo con la blancura de la cal sino con las originales formas que cobran allí los nichos y los panteones, que lejos de ser tétricos, cobran un aspecto inesperadamente romántico, hasta el punto de que ha hecho soñar a más de un poeta con la posibilidad de que sus restos descansen allí. El cementerio es uno de los más famosos y peculiares de toda Andalucía, gracias a los abundantes enterramientos en panteones, túmulos y pináculos. Este camposanto cuenta desde 1980 con la declaración de Monumento Nacional y desde 2006 con el título de Bien de Interés Cultural. Lejos de ser un escenario tétrico, este cementerio es una buena muestra de la arquitectura tradicional andaluza. De hecho, hay quien compara el recinto con un pequeño pueblo de fallecidos, con calles muy estrechas y fachadas cuidadas.

Patrimonio

Pero, además de este singular cementerio, el patrimonio de Casabermeja cuenta con la iglesia de Nuestra Señora del Socorro, construida durante el XVI, y declarada también como Bien de Interés Cultural. Este solemne templo está situado en el casco antiguo del municipio y se caracteriza por el evidente estilo barroco de su interior. Además, cuenta con otro de los emblemas de este municipio malagueño, una torre cuadrangular de cinco cuerpos, cubierta con tejas árabes.

A pesar de la riqueza cultural e histórica que representan los dos monumentos citados, los restos más antiguos se encuentran en los alrededores del pueblo. Ocurre así con la Torre Zambra, una atalaya árabe del siglo XIII que, situada sobre una de las colinas cercanas al pueblo, permite divisar buena parte de las montañas de Granada y, en los días claros, incluso el norte de África. Desde allí se consigue ver con nitidez el puerto de Málaga.

Conjunto pictórico

Aunque Casabermeja se fundó como villa independiente tras la Reconquista, la zona siempre tuvo una importancia estratégica. De hecho, además de asentamientos árabes, en la zona este del municipio, en el paraje conocido como Cerro Mojea, se encuentra el conjunto pictórico de Peñas de Cabrera. Se trata de una serie de muestras de arte rupestre del Calcolítico, que se han encontrado en los abrigos naturales formados en las rocas gracias al desgate de la erosión. Estas pinturas son manifestaciones pictóricas esquemáticas, de color rojo, en la que abundan, sobre todo, los motivos antropomórficos.

Toda esta riqueza histórica hay que añadirla a la paisajística, ya que parte del territorio se encuentra incluido dentro del Parque Natural de los Montes de Málaga. En su término municipal, se pueden visitar parajes como el del área recreativa del Chorro o el valle del arroyo Coche. En este último enclave se pueden ver sobresalientes olivos centenarios, pero sobre ellos sobresale muy especialmente el milenario olivo de Arroyo Carnicero. Precisamente, de éste y otros ejemplares centenarios se elabora un aceite de oliva de edición limitada en la almazara del Molino del Hortelano, que se puede visitar en cualquier época del año.



• **SABIDURÍA POPULAR.** Este periódico, que a finales de 2023 cumplirá ocho años, no se entendería sin la labor, la constancia, la humildad y la sabiduría de los agricultores y horticultores malagueños. Ellos son la esencia de nuestra agroalimentación y de nuestra gastronomía. Ellos cuidan la tierra y hacen del mundo un lugar más bello y habitable, más natural. En la imagen, nuestros sabios amigos lectores de Eco Huertos en Vélez-Málaga, un lugar de inspiración, de conversación, de felicidad, de paz y armonía, donde pasamos grandes momentos todos los días del año. ¡Qué maravilla tener vuestra amistad!

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