

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo
NÚMERO 82 - ABRIL 2023





"SI ES TAN DIFÍCIL EMPEZAR,
IMAGINA LO QUE SERÁ ACABAR"

LOUISE GLÜCK

STAFF - AGRO82

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





EXPERTOS
MADURADORES
FRUTAS
TROPICALES

TROPICAL
millenium

[EDITOR'S LETTER]

El espárrago, la fresa, un menú de primavera con cuatro vinos y cuatro platos recomendados por el Restaurante y Vinoteca Los Patios de Beatas, ubicado en pleno centro de Málaga, y las exportaciones andaluzas, que han crecido en los dos primeros meses de este año, especialmente en Málaga, centran la sección agroalimentaria de este nuevo número, el 82, de Agro Magazine, el correspondiente a abril, un mes que nos gusta especialmente a los que hacemos este periódico.

Luego, en la sección Gastro, os detallamos varias ideas interesantes para maridar vuestros platos salados con miel, os dejamos información detallada del evento de alta gastronomía internacional 'Diego And Friends', organizado por el chef Diego Gallegos y que comienza a finales de mayo y, como cada mes, nuestra guía de restaurantes, bares, chiringuitos y bodegas recomendados por nuestra publicación.

Finalizamos este número con turismo y nuestra sección 'Flaneur', ese paseo por los pueblos y ciudades malagueñas que este mes nos lleva a Júzcar y a los museos de la capital. Salud, amor y feliz lectura.



PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE
**CULTIVOS
TROPICALES**

| CRTA. DE VÉLEZ MÁLAGA A VIÑUELA. KM.39. (JUNTO AL CRUCE DE CANILLAS DE ACEITUNO) | AGUACATESYMANGOS.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

glinformática



DISTRIBUIDOR
DELSOL

Integramos las soluciones FactuSol en su negocio

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

glinformática.es
952 55 88 66
sdelsol@glinformatica.es

LOS ESPÁRRAGOS GUARDAN EL SECRETO DE LA JUVENTUD

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



SU CULTIVO SE REMONTA AL NACIMIENTO DE LAS PRIMERAS CIVILIZACIONES Y HAY CONSTANCIA ARQUEOLÓGICA DE QUE EN PAÍSES COMO EGIPTO Y GRECIA, EN LA ANTIGÜEDAD, ERA UNA VERDURA MUY PRESENTE EN LA COCINA

De origen mediterráneo, el espárrago es un alimento muy apreciado desde hace miles de años por el ser humano. Su cultivo se remonta al nacimiento de las primeras civilizaciones y hay constancia arqueológica de que en países como Egipto y Grecia, en la antigüedad, era una verdura muy presente en la cocina. Tan valorada como para dejar grabada en una de las pirámides una receta que tenía espárragos entre sus ingredientes. Quizá una manera de divulgar uno de los secretos para mantener la juventud o, al menos, para vivir más y mejor, algo a lo que contribuyen gracias a sus propiedades nutricionales.

Además de considerarse un manjar, también son reconocidos desde mucho siglos atrás los usos medicinales de este vegetal espigado y de gran nobleza. Contiene vitaminas A, C, E y K, fibra, ácido fólico, cromo y oligoelementos. Quizá su función más conocida es depurativa ya que actúa como un eficaz diurético, favoreciendo la eliminación de líquidos y desechos tóxicos y evitando dolencias renales; Además, se recomienda para combatir la hipertensión. Por la cantidad de fibra que aporta ayuda a prevenir el estreñimiento y protege el intestino contra dolencias como el síndrome del intestino irritable. Es también un potente antioxidante que ayuda a mitigar el deterioro por la edad, no solo el físico sino también el cognitivo. Además, protege los huesos y mejora el aspecto de la piel gracias al betacaroteno. Por todas estas propiedades puede considerarse un eficaz rejuvenecedor natural. También refuerza el sistema inmunitario, facilita la digestión y favorece la circulación sanguínea. Y todo esto aportando muy pocas calorías, por lo que es recomendable en cualquier dieta y sin necesidad de vigilar las cantidades que se consume.

El espárrago es el brote tierno de la esparraguera, de un color verde de una amplia gama de tonalidades que debe a su conteni-

do en clorofila. Es un manjar que la tierra ofrece con generosidad en primavera, la mejor época para salir a buscar espárragos silvestres, los conocidos como trigueros, más finos y un poco más amargos que los espárragos verdes comunes. La costumbre de salir a recoger espárragos está muy arraigada en la provincia de Málaga, cuyo clima cálido y seco favorece que broten erguidos entre la vegetación primaveral, especialmente cuando el campo reverdece tras la lluvia. Esta familiaridad de la provincia con el espárrago es palpable en la gastronomía tradicional, con platos que dan protagonismo a este producto como las sopas perotas de Álora, la llamada de los siete ramales de El Burgo o la sopa de espárragos estilo pecheras. Guisos humildes y a la vez contundentes que comparten una popular base de pan duro y aceite, que se enriquece con los espárragos y acaso otros vegetales.

Los espárragos blancos son más modernos. Tienen un sabor más suave y se diferencian de los verdes en que crecen cubiertos por la tierra, sin recibir la luz del sol. Esta forma de cultivo no empezó a practicarse hasta el siglo XIX. En España, es muy valorada la producción de este ejemplar de Navarra, que por su calidad se ha reconocido como Denominación Específica e Indicación Geográfica Protegida, al igual que el espárrago triguero de Huétor Tájar, en la provincia de Granada, de donde proceden más de la mitad de los espárragos verdes que se producen en el país.

En la provincia de Málaga, el cultivo de espárragos no está muy extendido, aunque se puede encontrar en Antequera, el Valle del Guadalhorce y en Sierra de Yeguas, que por algo tiene fijada en el calendario local una fiesta consagrada a este vegetal a finales de abril, que alcanza ya su vigésimo primera edición y es considerada Fiesta de Interés Turístico por la Diputación Provincial de Málaga.



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.

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





• 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*



• 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 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*



• 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*



**UN MENÚ DE PRIMAVERA
EN LOS PATIOS DE BEATAS:
CUATRO VINOS PARA CUATRO
PLATOS SORPRENDENTES**

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

Entre los muros de varios siglos de dos edificios históricos de la céntrica calle Beatas de Málaga, Los Patios de Beatas guarda una de las mejores bodegas de la capital de la Costa del Sol. Julián Sanjuán regenta desde hace una década el establecimiento, que ocupa dos casas históricas, de los siglos XVIII y XIX, cuidadosamente rehabilitadas, y lo ha convertido en una vinoteca insustituible en Málaga, por la variedad de su propuesta, con más de 600 referencias que incluyen las principales denominaciones de origen de todo el mundo, y por el acierto de su selección. Además, ha sabido desarrollar una cocina, dirigida por Camilo Rojas y Antonio Noriega, a la altura de las exigencias de un proyecto que aspira siempre a la excelencia, con productos de primera categoría y elaboraciones propias, que consigue sorprender sin perder el respeto a la tradición.



El equipo de sumilleres de Los Patios de Beatas, que completan José Urdiales y Paula Orejas con el propio Julián, ha elaborado un menú completo de primavera, maridando cuatro vinos con cuatro propuestas de su carta, que cambia como cada año en el mes de mayo y en esta temporada introduce 14 platos nuevos, como el dumpling de corvina con gazpachuelo malagueño con placton marino. Han escogido caldos malagueños y materias primas muy ligadas a la provincia como las sardinas o el chivo malagueño, con aportaciones algo exóticas, como el punto picante del chipotle o el sabor tropical de la guanábana.

▪ **Aperitivo con mucho sabor**

Para abrir boca el equipo de Los Patios de Beatas proponen un Málaga Seco Trasañejo de Dimobe. Un vino elaborado con Pedro Ximénez de los Montes de Málaga con un envejecimiento medio de 20 años, fresco pero de sabor potente y persistente, con toques salinos. El acompañamiento que recomienda es un plato atrevido, con mucha personalidad: unas sardinas ahumadas en pan brioche y salseado de Bloody Mary.

▪ **El pescado, con moscatel**

Para acompañar el pescado la apuesta es un vino moscatel cien por cien. Concretamente un blanco seco Dominio de Arenas fermentado en barrica 14 meses, también de la Axarquía. El plato escogido para complementar este vino es un tartar de atún rojo de almadraba con guanábana, una propuesta en apariencia poco tradicional que incorpora el sabor de las frutas tropicales que se han convertido en seña de identidad de la comarca, donde se cultivan en abundancia.

▪ **Combinación muy malagueña**

Con variedades de Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo de los Montes de Málaga se elabora el tinto Camarolos 2020 de la bodega Victoria Ordóñez e Hijos. Un vino fresco y agradable que realza el sabor de un timbal de chivo malagueño, destacando uno de los productos que mejor representan la ganadería malagueña.

▪ **Dulzor sin exceso**

El postre guarda una de esas combinaciones originales que destacan en la carta de Los Patios de Beatas. La recomendación para finalizar la comida es una milhoja con crema y salsa de chipotle y coco junto a un vino moscatel Noctiluca Naturalmente Dulce, de Viñedos Verticales. Se trata de un vino blanco elaborado al cien por cien a partir de uva moscatel de Alejandría, también conocida como Moscatel de Málaga, en el corazón de la Axarquía, intenso y con un punto perfecto de acidez y dulzor. Un equilibrio necesario para animar la conversación y alargar la sobremesa.





FRESA

UNA FRUTA SALUDABLE PARA
INCORPORAR A TU DIETA

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



La fresa es una fruta de temporada que se cultiva principalmente en primavera y verano. Es conocida por su delicioso sabor dulce y su aroma inconfundible, pero también es una fuente de nutrientes importantes que benefician la salud. En este reportaje, exploraremos los beneficios de la fresa y cómo puedes incorporarla en tu dieta diaria.

La fresa es una excelente fuente de vitamina C, un nutriente esencial para el sistema inmunológico, la piel y la salud de los huesos. Una taza de fresas contiene más del 100% de la cantidad diaria recomendada de vitamina C para adultos. Además, esta fruta tiene ácido fólico, una vitamina B esencial para la producción de células sanguíneas y el desarrollo fetal durante el embarazo.

Otro beneficio de la fresa es su contenido en antioxidantes, que ayudan a combatir el daño causado por los radicales libres en el cuerpo. Los antioxidantes pueden proteger el corazón, prevenir enfermedades crónicas y disminuir el riesgo de cáncer. La fresa contiene una variedad de antioxidantes, incluyendo antocianinas, flavonoides y ácido elágico. Además, es baja en calorías y alta en fibra, lo que la convierte en una excelente opción para mantener un peso saludable y regular la digestión. Una taza de fresas contiene solo 49 calorías y 3 gramos de fibra, lo que ayuda a mantener la sensación de saciedad durante más tiempo y a regular el tránsito intestinal.

Esta fruta también contiene compuestos que pueden ayudar a reducir la inflamación en el cuerpo. La inflamación crónica se ha relacionado con una variedad de enfermedades, como el Alzheimer, problemas de corazón y la artritis. Los estudios han encontrado que los compuestos en la fresa pueden reducir la inflamación en el cuerpo y proteger contra estas enfermedades.

La fresa en tu dieta

¿Cómo puedes incorporar la fresa en tu dieta diaria? Aquí te presentamos algunas ideas deliciosas y saludables:

- Ensalada de fresa y espinaca. Mezcla hojas de espinaca fresca con fresas cortadas en rodajas, nueces y queso de cabra. Adereza con un poco de vinagreta de miel y mostaza para un sabor delicioso.
- Batido de fresa y plátano. Echa fresas con plátano, yogur griego, leche y miel para un batido cremoso y nutritivo.
- Tostadas de fresa y queso crema. Extiende queso crema sobre una tostada de pan integral y agrega fresas cortadas en rodajas encima. Rocía con miel para un desayuno dulce y saludable.
- Helado de fresa casero. Pon fresas con leche de coco, miel y extracto de vainilla en una licuadora. Vierte la mezcla en un recipiente y congela durante varias horas para obtener un delicioso helado casero.



Las exportaciones andaluzas logran un alza del 1,7% interanual en los dos primeros meses del año

Las hortalizas lideran las ventas, crece la facturación en la mitad de las provincias, destacando Málaga con un 39% más, mientras que EEUU, Egipto y Brasil son los mercados que más suben.

Las exportaciones de Andalucía lograron un nuevo registro histórico entre enero y febrero de este año 2023, al alcanzar los 6.415 millones de euros, la mayor cifra contabilizada para los dos primeros meses de un año desde que existen datos homologables (1995), gracias a un incremento interanual de las ventas del 1,7%.

El registro récord del periodo enero-febrero refuerza la posición del sector exterior andaluz en el mundo, que prosigue 2023 con la misma dinámica de crecimiento con la que cerró 2022, que concluyó con una cifra histórica de exportaciones que alcanzaron los 42.958 millones, con una subida 24,3%.

Un buen comportamiento, que se prolongó hasta los dos primeros meses de 2023, gracias a los incrementos que registran capítulos industriales, como el cobre y los químicos, a los que se suma el empuje del agroalimentario, en el que destaca el avance de las hortalizas, que pasa a liderar las ventas andaluzas, por delante de los combustibles.

También contribuyen las subidas de la mitad de las provincias y de cuatro de los cinco primeros destinos de las ventas, tres de ellos a doble dígito, así como los grandes crecimientos registrados en mercados no europeos como EEUU, Egipto o Brasil, que aportan diversificación.

Según los últimos datos hechos públicos por Andalucía TRADE, Agencia Pública Empresarial para la Transformación y el Desarrollo Económico de Andalucía de la Junta de Andalucía, las importaciones realizadas por Andalucía aumentaron también durante los dos primeros meses del año un 12,6% hasta los 7.309 millones, lo que sitúa la tasa de cobertura en el 87,8%, con un saldo negativo de 894 millones de euros.

Por lo que respecta al mes de febrero, la comunidad sumó una factura internacional por valor de 3.209 millones de euros, lo que supone un leve descenso del 2,6% respecto al mismo mes de 2022. Entre enero y febrero de 2023, se incrementaron las

ventas en 9 de los 15 primeros capítulos exportados, con los mayores crecimientos en sectores industriales. La subida más fuerte corresponde al capítulo de cobre y sus manufacturas, quinto en valor, con 309 millones de euros, el 4,8% del total y un alza del 40%; seguido de los productos diversos de las industrias químicas, sexto, con 292 millones de euros (4,5% del total) y un incremento del 22,5%. Le sigue el de combustibles minerales y aceites, segundo por cantidad de ventas, con 1.033 millones (16,1%) y un avance del 16,1%.

Crecen también las máquinas, aparatos y material eléctrico, que alcanza los 239 millones de euros (3,7%), con un incremento del 6,6%; el aeronáutico, con 231 millones, el 3,6% y un ascenso del 5,4%; y los plásticos y sus manufacturas, con 131 millones, el 2%, que crece un 0,4%.

En estos capítulos industriales, experimenta una baja del 27% la partida de fundición, hierro y acero, con 131 millones, el 2% del total.

• ABRIL 2023 •

GUÍA GASTRO

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



Interior del Restaurante Tercer Acto, ubicado en la calle Córdoba de Málaga.

GASTRONOMÍA & APLAUSOS

LA RESTINGA BEACH

VEN A VIVIR MOMENTOS
INOLVIDABLES JUNTO AL MAR...



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

CINCO IDEAS PARA MARIDAR TUS PLATOS SALADOS CON MIEL

Las mieles oscuras, más potentes de aroma y gusto, están recomendadas para maridar carnes, mientras que para ensaladas, verduras en tempura y pescados se aconseja utilizar mieles más claras y suaves.



La miel se ha tratado tradicionalmente como endulzante natural de bebidas, como café o leche, y alimentos, como pan, yogurt o frutos secos, entre otros. Sin embargo, sus propiedades para potenciar el sabor están llevando a que este producto milenario sea un condimento a tener en cuenta a la hora de darle un toque especial a los platos salados.

Y es que la reputación de la miel ha crecido a la luz del auge de la gastronomía saludable, gracias a sus virtudes culinarias: sabrosa, rica en azúcares naturales, baja en sal y sin grasas saturadas, además de ser una fuente importante de minerales y vitamina B6, la cual contribuye al buen funcionamiento del sistema inmunológico y ayuda a disminuir tanto la fatiga como el cansancio.

La Asociación Española de Comerciantes y Envasadores de Miel (ASEMIEL-ANIM-PA) aconseja las mieles más potentes de aroma y gusto, como las mieles de bosque, de brezo, de castaño, de montaña, de tomillo o milflores oscuras para maridar carnes. Mientras, para ensaladas, verduras en tempura y pescados recomienda usar mieles claras y suaves, como la de romero o de azahar.

El color de la miel depende de la cantidad de minerales que tiene el néctar de la flor a la que han ido las abejas: en consecuencia, a más minerales, más oscura será la miel y a menos, más clara. También influye la época del año en la que están recolectadas, encontrando las mieles más claras entre el periodo que convergen el invierno y la primavera, y las más oscuras en el otoño.

Si quieres incorporar la miel a tu recetario doméstico de cocinillas, pon toda la atención en las siguientes ideas para maridar tus platos salados con miel y que su sabor explote en tu boca.

1.Salsa de soja y miel

Lo clásico pocas veces suele fallar. Esta salsa es perfecta para enriquecer cualquier tipo de plato salado, como carnes o pescados, aunque en los últimos años se ha focalizado hacia el ámbito del sushi y la comida oriental. Además, es muy sencilla de preparar, pues sólo necesitarás 5 cucharadas de aceite de oliva, 2 charadas de salsa de soja, 1 cucharada de miel y otra de vinagre.

2.Salsa de mostaza y miel

En la sencillez está la grandeza. Al igual que pasa con la idea anterior, esta salsa es súper fácil de elaborar, ya que no necesita cocinarse ni ensuciar la cocina. De igual modo, para su preparación sólo precisarás 2 cucharadas de mostaza de Dijon, 2 cu-

LA REPUTACIÓN DE LA MIEL HA CRECIDO A LA LUZ DEL AUGE DE LA GASTRONOMÍA SALUDABLE, GRACIAS A SUS VIRTUDES CULINARIAS: SABROSA, RICA EN AZÚCARES NATURALES, BAJA EN SAL Y SIN GRASAS SATURADAS, ADEMÁS DE SER UNA FUENTE DE MINERALES Y VITAMINA B6, LA CUAL CONTRIBUYE AL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA INMUNOLÓGICO Y AYUDA A DISMINUIR EL CANSANCIO

charadas de miel y el jugo de medio limón. Es ideal para acompañar todo tipo de carnes a la brasa, así como ensaladas, verduras y patatas.

3. Vinagreta de miel

La mejor opción para darle un toque diferente a los platos healthy, como ensaladas, dado que esta emulsión puede hacer que sean mucho más placenteros. Para su preparación es necesario mezclar en un bol la 3 cucharadas de miel y 4 cucharadas de vinagre balsámico y, a la vez que se mezclan, añadir poco a poco 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Salpimentar al gusto.

4. Especial para asados

Idea para darle un sabor insuperable a los asados de pollo, cerdo y cordero, y posiblemente sea la receta más simple. Para su elaboración sólo tienes que disponer de miel y vino tinto a partes iguales, mezclar ambos ingredientes en un recipiente y embadurnar el resultado con una brocha.

5. Salsa agridulce

No obstante, si eres más de arroces, también puedes recurrir a la deliciosa salsa agridulce. Para ello, necesitarás 125 ml de agua, 4 cucharadas de vinagre, 5 cucharadas de azúcar blanco, 1 cucharada de kétchup, sal, 1 cucharada de maicena y 3 cucharadas de agua más (espesar salsa). Coloca en un cazo el vinagre blanco, el azúcar, la cucharada de kétchup, la sal y el agua. Mezcla bien. Una vez mezclado, lleva el cazo al fuego hasta que la salsa hierva. Si te ha quedado un rojo suave y lo quieres más intenso, puedes añadir un poco más de kétchup. Baja el fuego cuando la salsa empiece a hervir y déjalo así 3 minutos. Después, prepara una mezcla de agua y maicena. Ve añadiendo poco a poco y removiendo esta mezcla para que la salsa no se espese demasiado y quede exquisita.



• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





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.





**AGRO, APOYANDO LA
GASTRONOMÍA MALAGUEÑA
DESDE 2015**



• 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 • Los Patios de Beatas

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 mariner, 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.

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!

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

*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



• 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



Vuelve 'Diego And Friends' para disfrutar de la alta gastronomía internacional

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



• Diego Gallegos

'Diego And Friends' es un evento creado por Diego Gallegos para disfrutar de la alta gastronomía con sus amigos cocineros. En 2023 habrá seis encuentros y en cada uno de ellos Diego cocinará junto a un destacado chef nacional y otro internacional. Los invitados serán: Iván Cerdeño e Inés Páez, Miguel Ángel de la Cruz y Fernando Rivarola, Martina Puigvert y Francisco Ruano, Maca de Castro y João Rodrigues, Rodrigo de la Calle y Randy Siles, Pepe Solla y Edgar Núñez. Como novedad, Diego And Friends organizará en cada evento un foro de gastronomía sostenible con showcooking y mesas redondas en las que participarán los profesionales del sector de la restauración y alumnos de las escuelas de hostelería de Málaga. Las cenas se celebrarán en el Hotel Higuera de Fuengirola.

El chef Diego Gallegos (Sollo, 1* Estrella Michelin, Estrella Verde Michelin y dos Soles Repsol) creó Diego And Friends en 2022, un evento para disfrutar de la alta gastronomía junto a sus amigos cocineros. En 2023, los invitados serán nombres destacados como Iván Cerdeño, Inés Páez, Miguel Ángel de la Cruz, Fernando Rivarola, Martina Puigvert, Francisco Ruano, Maca de Castro, João Rodrigues, Rodrigo de la Calle, Randy Siles, Pepe Solla y Edgar Núñez. En total serán seis las jornadas en las que Diego Gallegos cocinará junto a un chef nacional y otro internacional para ofrecer una cena de gala con un menú degustación único. Serán veladas muy exclusivas, con un aforo limitado, que se celebrarán en el Higuero Hotel Curio Collection by Hilton 5* de Fuengirola.

Como novedad, y para dotar de un contenido más enriquecedor la presente edición, Diego And Friends organizará en cada evento un foro de gastronomía sostenible, que irá destinado tanto a los profesionales del sector, como a los alumnos de las diferentes escuelas de hostelería de la provincia, y a los sibaritas que quieran asistir a estas jornadas. Los foros se celebrarán en el Auditorio Edgar Neville de la Diputación Provincial de Málaga y en el Salón de actos de la tenencia de Alcaldía de El Boquetillo de Fuengirola y consistirá en una presentación con showcooking por parte de los chefs invitados y una mesa redonda en la que participarán diversas instituciones y personalidades de la restauración.

Singularidad en Sollo

Diego Gallegos defiende la singularidad de su cocina en Sollo, basada en los pescados de río y los vegetales procedentes de su invernadero. Su menú "Caminho" gira en torno al mundo fluvial, apuesta por los sabores mediterráneos y conserva la influencia de sus raíces latinoamericanas. Gracias a sus más de 10 años de investigación mantiene firme su compromiso con la sostenibilidad y elabora sus platos de forma única, a partir de una materia prima de máxima calidad, producida mediante acuaponía, un sistema innovador que gestiona de forma respetuosa y ecológica los recursos naturales de la zona. Un desarrollo que garantiza una trazabilidad del producto completa, desde la siembra y la cría, hasta la mesa.

Como anfitrión, Diego mostrará las nuevas instalaciones a sus amigos, con los que comparte la pasión por su profesión y juntos pondrán en valor el producto local y de cercanía. "Estoy emocionado con la idea de cocinar de nuevo junto a mis compañeros en estos encuentros gastronómicos. Significa

→

LAS CENAS, QUE COMIENZAN EL 26 DE MAYO, TENDRÁN UN MENÚ DEGUSTACIÓN ÚNICO Y SERÁN VELADAS EXCLUSIVAS CON UN AFORO LIMITADO, QUE SE CELEBRARÁN EN EL HOTEL HIGUERÓN DE FUENGIROLA

mucho para mí poder realizar otra edición de este proyecto con doce cocineros amigos. Que vengan a mi casa y traigan su gastronomía a nuestra ciudad, Fuengirola, también supone una magnífica oportunidad para que mis clientes prueben sus cocinas singulares. Este año hemos optado por un proyecto más ambicioso en el que apostamos firmemente por la sostenibilidad, pero expandiendo el evento a un ámbito internacional, ya que los chefs invitados dirigen proyectos únicos y sostenibles, una cualidad que también caracteriza a Sollo.”

En el primer evento de amigos que cocinarán en Diego And Friends con Diego Gallegos, Iván Cerdeño (Restaurante Iván Cerdeño, en Toledo, con dos Estrellas Michelin) interpreta una cocina de memoria y entorno, fruto de la evolución del recetario tradicional del centro de España, y el 26 de mayo se unirá a Inés Páez, conocida como la chef Tita (Restaurante Morisoñando, en la República Dominicana) y “Embajadora de la Nueva Cocina Dominicana ante el mundo”, por ser la primera chef en enfocar su línea de cocina al rescate del patrimonio gastronómico y recetas ancestrales de su país.

El segundo encuentro, tendrá lugar el 9 de junio, y Diego Gallegos recibe a Miguel Ángel de la Cruz, de La Botica (Matapozuelos, Valladolid, con una Estrella Michelin) y defensor del producto de cercanía en su cocina; y a Fernando Rivarola, del restaurante El Baqueano (distinguido por cuatro años consecutivos como uno de los mejores restaurantes de Latinoamérica por el ranking 50 Best) que se dedica a la cocina autóctona contemporánea argentina, trabajando también con pequeños productores locales, y visitando recolectores y pescadores en todas las ecorregiones de su país.

En tercer lugar, y después del verano, el 22 de septiembre, Gallegos se encontrará con Martina Puigvert (Les Cols, en Olot. Dos Estrellas Michelin y Estrella Verde de Michelin) y su propuesta gastronómica, arraigada en la tierra y en el paisaje de La Garrotxa, con una visión particular que desarrolla una labor de investigación y de recuperación de la huerta tradicional de la comarca; y con Francisco Ruano, del restaurante Alcalde, un enamorado de los sabores que aprendió en la cocina tradicional mexicana, que transforma con libertad, gracias a su experiencia en los fogones europeos, donde aprendió la importancia de la cercanía con la tierra y adoptó la sencillez en las presentaciones de sus platos.

→





• Fernando Rivarola

Los otros eventos

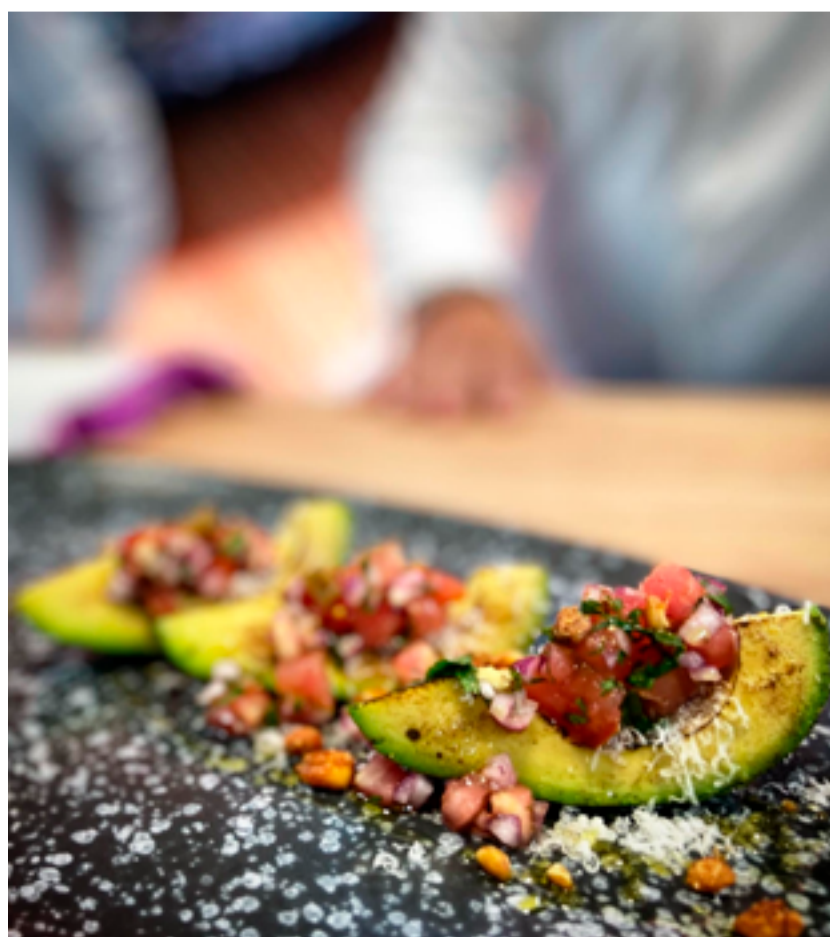
En el cuarto encuentro de Diego And Friends, el 27 de octubre, el chef anfitrión se unirá a Maca de Castro que dirige el restaurante que lleva su nombre (Alcúdia, Mallorca. Estrella Michelin y tres Soles de la Guía Repsol) donde realiza una cocina mallorquina de vanguardia, en una tierra de costumbres y querencias culinarias eminentemente tradicionales, y a João Rodrigues, centrado en investigar en torno a una cocina de raíces portuguesas, basada en su propia esencia y orientada hacia el producto. Así creó 'Materia', el proyecto personal que desarrolla junto a su equipo y que pondrá en práctica en su nuevo restaurante Monda.

En el quinto evento, Diego Gallegos cocinará el 10 de noviembre, con Rodrigo de la Calle, un chef para el que la naturaleza vegetal es el pilar fundamental de su cocina en El Invernadero (Madrid, una Estrella Michelin, Estrella Verde Michelin y dos Soles Repsol), donde se respeta el producto y se acepta su temporalidad para obtener su máxima expresión, y con Randy Siles, para quien la recuperación de las especies vegetales y el respeto al entorno son también la base de su propuesta, ya que es el primer chef Embajador del Plan Nacional de Gastronomía Sostenible y Saludable de Costa Rica. En su restaurante OS mantiene la esencia de la materia prima y resalta la identidad culinaria local, en una cocina de innovación con identidad.

En el sexto y último encuentro de Diego And Friends, tendrá lugar el 1 diciembre y la gastronomía de Sollo se unirá a la de Pepe Solla (Poio, Pontevedra. Estrella Michelin), que realiza una cocina muy apegada al territorio y también con una fuerte conexión con el mar, y Edgar Núñez, de Sud 777, con una propuesta culinaria que conjuga una prodigiosa técnica con la cocina vegetal mexicana, que en gran parte proviene de los huertos del restaurante (64º The World's 50 Best Restaurants y 11º del listado Latin America's 50 Best). ■

SABOR A MÁLAGA, EN SALÓN DE GOURMET MADRID

La Diputación de Málaga, a través de Sabor a Málaga, ha estado presente en la 36ª edición de Salón de Gourmet Madrid, donde medio centenar de empresas adheridas a esta marca promocional han participado en esta cita gastronómica y agroalimentaria anual con más de 325 referencias de alta gama. Con una zona expositora de 240 metros cuadrados emplazado en el pabellón 8 de IFEMA, y con más de veinte actividades donde una decena de renombrados chefs como Pepo Frade, Jordi Bataller, Richard Alcayde, Pablo Vega, Caty Schiff, Roberto Soler, Diego Rene, Pablo Molina o Miguel Herrera, así como la Asociación para la Promoción Turística de la Axarquía (APTA), han ofrecido demostraciones de cocina en directo, además de catas y talleres.





flâneur

UN PASEO TURÍSTICO POR LAS CIUDADES
Y PUEBLOS DE MÁLAGA



JÚZCAR

UN PUEBLO PINTORESCO
UBICADO EN UN ENTORNO
NATURAL SINGULAR

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Júzcar es uno de esos pueblos pintorescos de la provincia de Málaga, conocido por sus casas azules y su entorno natural impresionante. Se ha convertido en un destino turístico popular en los últimos años. La historia de Júzcar se remonta a la época romana, cuando se estableció un asentamiento en la zona. Más tarde, durante la época musulmana, el pueblo se convirtió en un importante centro agrícola y ganadero. Durante la reconquista cristiana en el siglo XV, Júzcar fue conquistado por los Reyes Católicos y se convirtió en un pueblo cristiano.

En el siglo XIX, la economía de Júzcar se basó principalmente en la agricultura y la ganadería. Sin embargo, a mediados del siglo XX, la industria del turismo comenzó a despegar en la región. Júzcar comenzó a atraer a los turistas gracias a su ubicación privilegiada en las montañas de la Serranía de Ronda y sus hermosas vistas panorámicas. En 2011, Júzcar se convirtió en un fenómeno internacional después de que Sony Pictures lo eligiera como el pueblo oficial de los Pitufos para promocionar la película "Los Pitufos 3D". Como parte de la campaña publicitaria, todas las casas del pueblo fueron pintadas de azul, lo que le dio a Júzcar una identidad única y llamativa. Desde entonces, el pueblo se ha mantenido en azul, convirtiéndose en un destino turístico aún más popular.

La principal atracción turística de Júzcar son sus casas azules. Cada edificio en el pueblo está pintado de este color, lo que le da a Júzcar una sensación única y distintiva. Los visitantes pueden pasear por las calles empedradas del pueblo, admirando la belleza de las casas y tomando fotografías en cada esquina. Además, los turistas también pueden visitar la iglesia del pueblo, que se encuentra en la plaza principal.

Otra de las principales atracciones turísticas de Júzcar es su entorno natural. El pueblo está ubicado en la Serranía de Ronda. Los visitantes pueden hacer senderismo por las rutas establecidas, disfrutar de las vistas panorámicas y respirar el aire fresco de la montaña. Además, hay varias cascadas y ríos cerca de Júzcar, donde se puede nadar y refrescarse en los días calurosos de verano.

Además de sus atracciones turísticas, Júzcar también tiene una rica cultura e historia. El pueblo cuenta con varias festividades y tradiciones locales, incluyendo la feria anual de agosto y la procesión del Corpus Christi. También se puede visitar el Museo Etnográfico de Júzcar, que exhibe objetos y herramientas antiguas utilizadas en la agricultura y la vida cotidiana en el pueblo.



CUATRO MUSEOS QUE DEBES VISITAR SI VIENES DE TURISMO A MÁLAGA

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Málaga es una ciudad llena de historia y cultura, y una de las mejores maneras de sumergirse en ella es visitando sus museos. Te recomendamos estos cuatro si vienes de visita a Málaga en los próximos meses de primavera y verano.

- Museo Picasso

El Museo Picasso es uno de los museos más famosos de la ciudad y se encuentra ubicado en el centro histórico de la ciudad. Este espacio cuenta con una impresionante colección de obras de Pablo Picasso, que incluye más de 200 obras de arte que van desde pinturas, dibujos y esculturas hasta grabados y cerámicas. Muchas de estas obras fueron donadas por la familia del artista y se pueden encontrar en exhibición permanente en el museo. El edificio también es una atracción en sí mismo, ya que fue construido en el siglo XVI y es un ejemplo de la arquitectura renacentista española.

- Centro Pompidou

El Centro Pompidou Málaga es un museo de arte moderno y contemporáneo situado en el puerto de la ciudad. El museo es parte de una colaboración entre la ciudad de Málaga y el Centre Pompidou de París, y presenta una detallada colección de obras de artistas modernos y contemporáneos de todo el mundo. El edificio del museo es otro ejemplo de arquitectura moderna, con una fachada de vidrio que permite a los visitantes ver la ciudad y el puerto desde el interior del museo. El centro también cuenta con una biblioteca y una sala de conferencias que se utilizan para presentaciones y eventos culturales.

- Museo Carmen Thyssen

El Museo Carmen Thyssen Málaga se encuentra en un edificio histórico del siglo XVI en el centro de la ciudad y cuenta con una colección de arte español del siglo XIX. La colección incluye pinturas, dibujos y esculturas de algunos de los artistas más importantes de la época, como Joaquín Sorolla y Mariano Fortuny. El edificio destaca por su fachada de piedra y una escalera que conduce a las galerías de arte en el interior.

- Museo de Málaga

El Museo de Málaga es uno de los museos más importantes de España y se encuentra ubicado en el centro histórico de la ciudad, en el Palacio de la Aduana. Este edificio histórico del siglo XVIII fue restaurado y renovado para convertirse en un museo, lo que lo convierte en una atracción turística en sí misma. La colección del museo es excelente y abarca desde la Prehistoria hasta la Edad Moderna, incluyendo más de 15.000 obras de arte y objetos arqueológicos. Algunos de los aspectos más destacados de la colección incluyen una sección dedicada a la época romana, con una gran cantidad de hallazgos descubiertos en la región de Andalucía.



Imagen del interior del Museo de Málaga ubicado en el Palacio de la Aduana.



www.agromagazine.es

THE END