

# a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo  
NÚMERO 83 - MAYO 2023





**EXPERTOS**  
**MADURADORES**  
*FRUTAS*  
*TROPICALES*

**TROPICAL**  
 **millenium**

---

ESTE NÚMERO ESTÁ DEDICADO  
A PACO, DE MARISQUERÍA EL RADAR,  
IN MEMORIAM

---



PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE  
**CULTIVOS  
TROPICALES**

| CRTA. DE VÉLEZ MÁLAGA A VIÑUELA. KM.39. (JUNTO AL CRUCE DE CANILLAS DE ACEITUNO) | [AGUACATESYMANGOS.COM](http://AGUACATESYMANGOS.COM) |

## STAFF - AGRO83

### 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.

### Publicidad Agro Málaga

[hola@agromagazine.es](mailto:hola@agromagazine.es)

[agromagazine.es](http://agromagazine.es)

Agro es Embajador  
de Sabor a 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.

## [ EDITOR'S LETTER ]

Acabamos una primavera más, la séptima desde que comenzamos este proyecto periodístico en diciembre de 2015, con jugosos y coloridos temas agroalimentarios, turísticos y gastronómicos.

Hasta ahora no habíamos nunca hecho mención a una fruta de temporada con múltiples beneficios para la salud como es la nectarina. ¡Oh, qué sabrosa! ¡Qué placer sentirla en el paladar! Esta fruta cuenta con un alto contenido en fibra, fundamental para una digestión saludable, promoviendo el tránsito regular del intestino y previniendo el estreñimiento. Además, ayuda a regular los niveles de azúcar en la sangre, algo que resulta especialmente beneficioso para personas con diabetes o aquellos que desean mantener niveles de energía estables a lo largo del día. Si nunca la has probado, te la recomendamos.

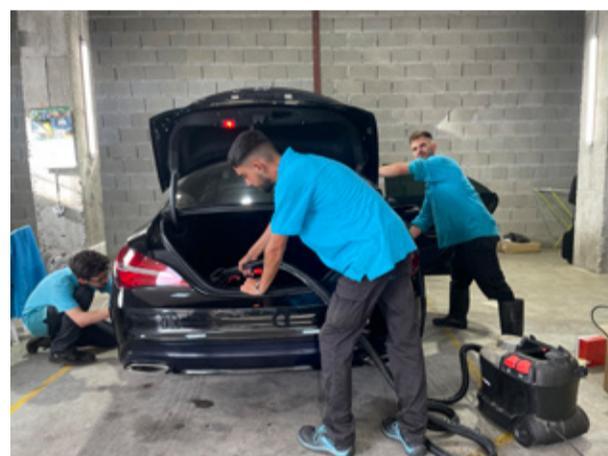
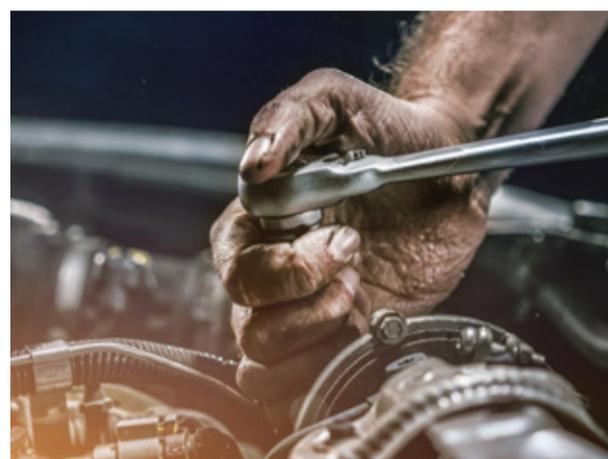
Traemos también en este número otros temas que te serán de mucho interés: el nuevo tinto de Bodegas Bentomiz de Sayalonga y su historia de amor por el vino; los cambios que se han producido en una de nuestras empresas de tropicales más relevantes: Tropical Millenium; el sabor y las tapas caseras de un referente de la gastronomía axárquica: Jordi, ubicado en Torre del Mar; la tercera edición de 'Unidos', que reunirá en Marbella a chefs con Estrellas Michelin de nuestra provincia; y un paseo por Frigiliana y por los paisajes naturales de Málaga. ¡Feliz lectura y que tengáis un excelente final de primavera y comienzo de verano!



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.

☎ Tel. +34 951 56 20 98    ✉ info@kanema.es    🌐 www.kanema.es  
Urb. San Juan de Capistrano, Avda. Las Palmeras nº12, 29780 Nerja (Málaga)



# 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



# NECTARINA

UNA FRUTA JUGOSA Y SALUDABLE

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

*La nectarina ofrece una amplia gama de beneficios para nuestro bienestar. Con su sabor dulce y refrescante, se convierte en una opción popular para satisfacer nuestros antojos, pero su valor va más allá del gusto. Desde mejorar la digestión hasta fortalecer el sistema inmunológico, esta fruta jugosa y sabrosa es ideal para cualquier dieta equilibrada.*



Uno de los principales beneficios de esta fruta es su alto contenido de fibra, que es fundamental para una digestión saludable, promoviendo el tránsito regular del intestino y previniendo el estreñimiento. Además, ayuda a regular los niveles de azúcar en la sangre, que resulta especialmente beneficioso para personas con diabetes o aquellos que desean mantener niveles de energía estables a lo largo del día.

La nectarina también es una excelente fuente de antioxidantes. Estos compuestos combaten los radicales libres en el cuerpo, moléculas inestables que pueden dañar las células y contribuir al envejecimiento y desarrollo de enfermedades crónicas. Los antioxidantes presentes en esta fruta, como

la vitamina C y los betacarotenos, protegen las células del daño oxidativo y fortalecen nuestro sistema inmunológico.

Además de ser baja en calorías y grasas, posee una cantidad considerable de vitamina A, esencial para una visión saludable y una piel radiante. Además, la vitamina A desempeña un papel crucial en el crecimiento y desarrollo adecuados, especialmente en niños y adolescentes.

#### **Otros beneficios**

Otro beneficio destacado de la nectarina es su contenido de potasio. Este mineral esencial desempeña un papel crucial en la función muscular y nerviosa. Además, contribuye al equilibrio adecuado de líquidos

en nuestro organismo y promueve la salud cardiovascular. Incorporar nectarinas regularmente en nuestra dieta puede ayudarnos a mantener niveles saludables de potasio y contribuir a la salud general de nuestro corazón. Para disfrutar de todos estos aportes saludables, es importante seleccionar frutas maduras y de calidad. Al elegir la nectarina, debemos buscar aquellas que estén firmes pero ligeramente suaves al tacto, con una piel lisa y vibrante. Hay que evitar las que presenten cortes, magulladuras o signos de descomposición. Para conservar su frescura, podemos guardarlas a temperatura ambiente hasta que estén completamente maduras y luego refrigerarlas para prolongar su vida útil.

AGRO MAGAZINE,  
MÁS DE 7 AÑOS APOYANDO  
LA AGROALIMENTACIÓN  
ANDALUZA





## • La Reina del Mango

LA REINA DEL MANGO es mucho más que un espacio en este hermoso Planeta llamado Tierra, que se nos ha legado para amarlo, respetarlo y vivirlo.

Es mucho más que ese espacio, transformado para dedicarlo a la producción y comercialización de frutas subtropicales en esta privilegiada zona llamada Axarquía por herencia árabe. LA REINA DEL MANGO es un Proyecto de Filosofía Vital, macerado en la animadversión manifiesta y también encubierta de ciertas capas, que incluye la obstrucción al acceso a un derecho legítimo a una cuota de agua para riego agrícola, vital para alcanzar una meta, soberana en este Proyecto de Filosofía Vital.

Era reina deth mango ei fòrça més qu'un endret polit en Planeta Tèrra, que mos deishèren entà estimar-lo, respectar-lo y viuer-lo.

Fòrça més qu'un endret, transformat entà dedicar-lo ara producció y comercializacón de hrutes subtropicaus en aguesta privilegiat lòc, dit Axarquía, per herència arabe.

Era reina deth mango ei un Progècte de Filosofía Vitau, gessut d'ua animadversion manifièsta e amagada damb quauques coches, qu'includís es drabes ar acces ath dret legitim a ua cuòta d'aigua entà arrosament agrícola, vitau entà artenher ua hita, soberanha en aguest Progècte de Filosofía Vitau.

Apdo. de Correos 190 - C.P. 29740 - TORRE DEL MAR  
Tel. (+34) 639412521 - [www.lareinadelmango.es](http://www.lareinadelmango.es)



## • Panadería Pastelería Salvador

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

Tienda Benajárfate (OBRADOR) - Carretera de Almería 150  
Benajárfate (Málaga)  
Tel. 952 513 078 - [www.panaderiasalvador.com](http://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](http://www.rinconiberico.es)

# BODEGAS BENTOMIZ LLEVA LA ESENCIA DE LA AXARQUÍA A LA COPA

*La bodega instalada en Sayalonga ha incorporado un nuevo tinto a su catálogo que mantiene la frescura y la jovialidad que distingue a sus vinos.*



Hace casi 20 años que Clara Verheij y André Both se instalaron en la Axarquía y, por casualidad, se iniciaron en la vitivinicultura. Ocurrió en el año 1995, en el municipio de Sayalonga donde, siguiendo el ejemplo de los vecinos, comenzaron a producir vino para consumo propio. "Era un vino más bien dulce, no medíamos nada y poco a poco quisimos tener más control", recuerda Clara. Así fue como estos dos holandeses se entregaron a la tarea de recuperar una viña abandonada y muy antigua dando origen a Bodegas Bentomiz, el trabajo de toda una vida que les sigue apasionando, a pesar del gran esfuerzo que exige. "Montar una bodega no diría yo que es aconsejable", dice Clara riendo. "La inversión que hay que hacer es enorme, hay que tener una visión a largo plazo. Eso no se ve cuando estás bebiendo una botella. Y cada año tienes solo una oportunidad, si no sale bien pierdes un año entero".

En la actualidad producen diez referencias de vinos que exportan a otros tantos países y distribuyen por toda España. Comenzaron elaborando un vino naturalmente dulce de uva Moscatel, Ariyanas Naturalmente Dulce. Le siguieron el blanco, el rosado, el tinto... En todos buscan condensar la identidad y la tradición de la Axarquía: frescura, mineralidad, un toque salino. Para conocerlos, Clara propone empezar por el Pixel, que toma el nombre de la combinación de Pedro Ximénez y Moscatel, las dos variedades que combina. Es un vino de entrada, versátil, fresco y muy andaluz. El vino más complicado de elaborar, según explica Clara, es el Ariyanas Terruño Pizarroso, un vino dulce de Moscatel con crianza en barrica que describe como "una verdadera joya". La última referencia que han introducido se llama Rayya, es un vino de Tempranillo, de maceración carbónica, que Clara define como alegre y desenfadado. Lo crearon durante la pandemia, como un experimento, y en 2022 repitieron la fórmula mejorada para lograr un resultado más fresco y con menos alcohol.





El rosado de la familia Ariyanas es el vino de la bodega que primero se agota. Está elaborado con uva Romé, una variedad autóctona, muy escasa y que solo se encuentra en la Axarquía. Para Clara, esta uva condensa las características de la comarca por la mineralidad que aportan las brisas salinas en combinación con la pizarra de los suelos. Esta es la variedad con la que Bodegas Bentomiz están renovando su viña, casi centenaria, en la que algunas cepas tienen que ser sustituidas porque ya no rinden.

Su proyecto abarca una experiencia vinícola completa ya que organizan visitas y catas en las que ofrecen un menú con platos creados especialmente para realzar las características de los vinos. La carta cambia continuamente, adaptándose a las estaciones y a los productos de temporada que encuentran en el mercado. Nunca falta el tartar de aguacate con crema de ajo negro, un reclamo de su restaurante, pero también destacan entre sus propuestas la textura de remolacha y mango con sardinilla, la hamburguesa de atún, la vieira con coliflor y calabacín, la tatin de mango con frutas subtropicales o el tartar de chocolate con helado de kumquat. Recientemente han añadido un menú de diez platos, uno por cada vino.

La incorporación de Alejandro Muñoz al equipo de Bodegas Bentomiz es otra de las novedades que asumieron el año pasado. Este joven enólogo de Comares, que creció entre viñedos, es el refuerzo y el impulso que necesitaban para avanzar. "Juntos podemos hacer más cosas. Alejandro trae nuevas ideas, quiere hacer experimentos y estamos elaborando más vino que antes", reconoce entusiasmada Clara.

Estos cambios renovadores son visibles en las botellas de esta bodega malagueña. Las etiquetas, diseñadas por Estudio Vinario, ahora muestran una imagen en relieve de azulejos malagueños que han sido fotografiados en edificios históricos de la ciudad, uno diferente para cada vino, destacados sobre una imagen de una de las piedras de pizarra que cubren la fachada de la bodega. ■

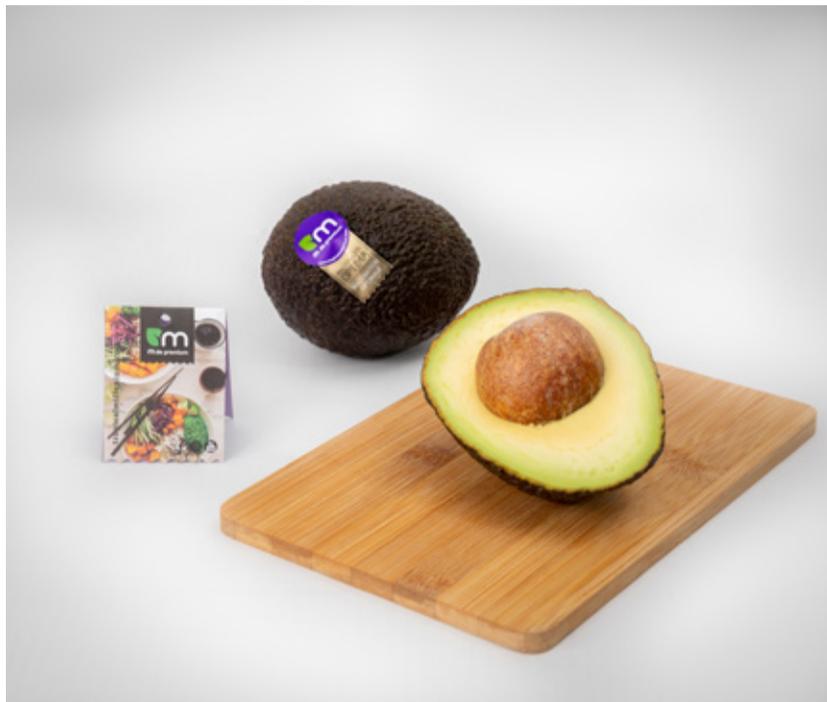




## TROPICAL MILLENIUM ELIGE A RAMÓN OJEDA COMO NUEVO CEO

*“Aumentaremos en un 35% nuestra capacidad productiva para seguir siendo un actor relevante en la industria mundial”, asegura el nuevo CEO de Tropical Millenium. La compañía seguirá trabajando para ampliar y desarrollar su capacidad de producción, queriendo llegar a los 9.000 m<sup>2</sup> en sus plantas de clasificación y envasado de Vélez-Málaga y Miranda, lo que les permitirá procesar 24.000 toneladas de fruta al año.*

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



Tropical Millenium, una de las principales empresas productoras y comercializadoras de aguacate, mango, papaya y pitaya de España, ha decidido mover el tablero de su equipo ejecutivo y nombrar un nuevo Chief Executive Officer (CEO).

El elegido es Ramón Ojeda, licenciado en Ciencias Químicas, cuenta con un MBA y ha realizado diversos programas ejecutivos en el IESE y la Universidad de Columbia. Ojeda tiene una dilatada experiencia internacional en dirección de empresas alimentarias tanto en productos frescos, como en alimentación seca y en gran consumo. Además, el nuevo CEO de Tropical Millenium ha desarrollado su carrera laboral en diversas compañías como Decathlon, Adidas, Artsana, Stolt Sea Farm, Aspro Group y Unión Martín. La empresa nacida en Vélez-Málaga – una de las principales zonas productoras de aguacate y mango en Europa – ha desarrollado diferentes programas y procesos para contribuir al bienestar de las personas a través de una alimentación saludable hace más de 20 años.

Según cuenta Ramón Ojeda, nuevo CEO de la compañía, la visión a corto plazo es seguir estando presentes en los mercados más exigentes de Europa mejorando día a día nuestros estándares de calidad. “Nuestros aguacates y mangos están presentes en mercados como España, Francia, Alemania, Austria, Portugal, Suiza o Italia, compitiendo a un alto nivel en términos de calidad y servicios. Queremos seguir siendo parte del día a día de estos países y abrirnos a nuevos mercados para entregar sabor y calidad a todo el mundo”, cuenta.

Hoy en día, Tropical Millenium exporta aproximadamente el 40% de sus frutas, donde la estrella de la compañía es el aguacate, abarcando un 65% del total de las frutas comercializadas por la empresa. “Para este 2023 tenemos el objetivo comercial de incrementar nuestros mercados de exportación para comercializar la fruta que producen los campos del grupo y fortalecer la posición de liderazgo que tenemos hoy en España”, añade Ojeda.

Para Tropical Millenium, lo anterior es gracias a las más de 200 personas que forman parte de la empresa, entregando conocimiento y pasión, para satisfacer las necesidades de clientes y consumidores y cumplir con sus requerimientos.

Pero esto no es todo. Según cuenta el nuevo ejecutivo de la comercializadora, el foco productivo de este 2023 estará puesto en las instalaciones de las plantas de clasificación y envasado de Vélez-Málaga y Miranda, ya que durante este año quieren aumentar en más de un 35% su nivel productivo, llegando a los 9.000 m<sup>2</sup>, implementando procesos de alto nivel y tecnología, lo que les permitirá procesar aproximadamente 24.000 toneladas de fruta. “La implementación de nuevas tecnologías y espacios, nos permitirá ser más eficientes en nuestro proceso productivo, donde destacarán los aumentos de capacidad de almacenamiento, calibrado, cámaras de maduración, entre otros. Seremos aún más competitivos y seguiremos siendo un actor relevante en la industria mundial”, detalla Ramón Ojeda.

**Baika**  
La compañía chilena Baika - empresa parte del holding San José Farms – toma el control de Tropical Millenium en febrero de 2022, con el objetivo de seguir elaborando y comercializando frutas de la más alta calidad en todo el mundo, pero ahora, con un complemento en Europa como lo es Tropical Millenium. Ha pasado más de un año desde esta integración y para el nuevo CEO de Tropical Millenium, esta integración les ha permitido seguir posicionándose como un actor relevante en la comercialización de diversas frutas tropicales en toda Europa.

#### **Baika**

pa. “Es un inversor a largo plazo que viene a aportar y complementar todo lo logrado por nuestros socios en los más de 20 años de historia de Tropical Millenium. La llegada de Baika nos ha permitido avanzar en la integración en la cadena de valor en Europa y otros destinos, acercándonos mucho más a los productores y satisfaciendo las necesidades de nuestros clientes y consumidores”, dice Ramón Ojeda.

Algo que destacan desde la compañía, es que durante el 2022 y sumado a la integración de la chilena Baika a sus operaciones, la empresa lanzó su tienda online -disponible en su página web corporativa [www.tropicalmillenium.com](http://www.tropicalmillenium.com) para la venta directa a consumidores. Este e-commerce, nace con el objetivo de ofrecer aguacates frescos y de la más alta calidad de forma diaria a clientes finales.

“Acercarnos a nuestros clientes nos hace crecer día a día y de esta forma, poder entender cómo piensan y qué es lo que buscan a la hora de comprar frutas. Esta nueva plataforma nos va a permitir conocer más a consumidores y así, mejorar en nuestra calidad de productos y servicios. Durante el año pasado vendimos 2.000 kilogramos y este 2023 esperamos duplicar la venta”, cuenta. La integración no solo trajo réditos comerciales y operativos, sino que también desde la firma cuentan que lo ven como una oportunidad para seguir en la senda de una producción sostenible, amigable con el medioambiente, estrecha con los productores terceros de frutas y cercana con las comunidades aledañas a nuestras operaciones.

“El trabajo con Baika nos da la posibilidad de poder seguir enfocados en un trabajo sostenible, cumpliendo siempre las exigencias legales y ambientales de los lugares donde operamos y siempre estar involucrados con el día a día de los grupos de interés de nuestra compañía”, concluye.

# LA FERIA SABOR A MÁLAGA DE RONDA, EN IMÁGENES

La marca agroalimentaria de la Diputación Provincial de Málaga continúa su ruta de ferias comarcales y en esta ocasión ha visitado la ciudad del Tajo para dar a conocer a vecinos y turistas de la zona la amplia variedad de productos de nuestras nueve comarcas. El evento, que se ha celebrado del 19 al 21 de mayo, ha contado con la participación de un total de 27 productores que han dado a conocer sus productos más distinguidos, desde AOVES, vinos tintos, blancos y rosados con denominación de origen Málaga y Sierras de Málaga, vermut y licores; distintas variedades de quesos de cabra con diferentes coberturas, como el tipo brie o el rulo, además de embutidos y otros elaborados cárnicos, entre ellos la paleta asada, el lomo al vino, chicharrones, patés, zurrapas, sobrasada, además de panes artesanos, repostería tradicional, cafés, frutos secos como las conocidas nueces de Ronda, cervezas artesanas rondañas y otras bebidas espirituosas.





# glinformática



DISTRIBUIDOR  
**DELSOL**

## Integramos las soluciones FactuSol en su negocio

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

[glinformática.es](http://glinformática.es)  
**952 55 88 66**  
[sdelsol@glinformatica.es](mailto:sdelsol@glinformatica.es)

• MAYO 2023 •

# GUÍA GASTRO

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



Interior de Mura Mura, en el centro de Málaga.

## LA PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA

# 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](http://www.restingabeach.com)

# JORDI TAPAS

## EL VALOR DE LOS SABORES CASEROS

*El veterano restaurante es uno de los más visitados de Torre del Mar por su amplia oferta de tapas tradicionales y su carta de vinos*

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



En Torre del Mar, el buen tapeo exige una parada en Jordi Tapas, todo un referente entre la oferta hostelera de la localidad que no necesita recetas innovadoras ni presentaciones ostentosas para atraer y convencer a sus clientes. Los platos tradicionales preparados con el esmero propio de la cocina casera son su principal reclamo desde hace más de veinte años. Entre ellos, las tapas que preparan diariamente ocupan un lugar destacado y los números lo corroboran: el año pasado sirvieron 51.400, según indica Alejandro Mateos, hijo del fundador Jorge Mateos, quien ha tomado el relevo en la gestión del negocio familiar, situado en la calle Azucarera.

Una amplia selección de vinos, una de las más completas de la zona, eleva la experiencia en Jordi Tapas. En ella destaca una gran variedad de referencias malagueñas, además de contar con las principales denominaciones de origen del país. Empezar tomando una tapa para acompañar una bebida y alargar la parada degustando otros platos hasta hacer una comida completa es casi un ritual entre quienes visitan Jordi Tapas. →



Sus tapas enganchan, reconoce Alejandro. Entre ellas, las patatas bravas son indispensables, es un plato estrella. Su secreto no está en la salsa, aunque se resiste a compartir la fórmula, sino en los "detalles", como él mismo explica: escoger buenas patatas, llevarlas al punto justo de cocción e insistir en mejorar el sabor. Alejandro lo llama "el toque".

De la extensa selección de tapas que ofrecen, Alejandro destaca también los pinchitos morunos, que ellos mismos aliñan. O el pinchito de gambas, o la indispensable ensaladilla rusa o las hamburguesitas de cerdo o ternera. Elegir es complicado. Recientemente han incorporado los torreznos y en poco más de un año se ha convertido en una de las raciones preferidas de los clientes habituales. Su oferta fuera de carta es reducida porque la

variedad que ofrecen de forma fija consume casi todo su tiempo y dedicación. Algunos días sorprenden con alguna propuesta puntual que agotan enseguida. Ocurrió hace unos días con una carrillada ibérica con salsa que puede tardar un mes en volver a salir de su cocina.

#### **Platos especiales**

No obstante, hay varios platos especiales que ofrecen una vez a la semana con mucho éxito. Del puchero de los lunes nunca sobra ni una cucharada y para probarlo es indispensable hacer una reserva. Incluso cuando suben las temperaturas los clientes buscan el calor de este guiso. Cada viernes también son muy esperados los callos, que ellos adaptan al gusto local añadiendo garbanzos. Los miércoles se reservan para las tortillas y elaboran varias con ingredientes

diferentes. El sábado es el día de la paella que, en su caso, preparan con carne. Jordi Tapas no conoce la estacionalidad, ni en la afluencia de comensales ni en su propuesta. Sus platos son bien recibidos todo el año aunque en los meses de verano predominan lo más frescos como las ensaladas, el salmorejo, el carpaccio, la pipirrana o las ensaladillas frías con patata típicas de la comarca axárquica.

Una mejora impulsada por Alejandro fue la reforma de la cocina hace un año. La transformación ha sido radical, con cambios en la distribución y la sustitución de la maquinaria por otra más eficiente. "Nos ha facilitado mucho el trabajo. Nos ha ayudado a trabajar mejor y ser más rápidos". Un cambio necesario para seguir siendo uno de los lugares favoritos para tapear en Torre del Mar. ■



**JORDI BAR TAPAS**  
AZUCARERA, 7  
29740 TORRE DEL MAR  
MÁLAGA

¡Enhorabuena!

Eres un Solete. Formas parte de la nueva calificación de Guía Repsol, que analizamos de manera este año con lugares elegidos por un equipo de expertos en gastronomía, repartidos por toda la geografía española. Soletes que son el secreto mejor guardado del público local y en los que su principal pretensión es ser felices a sus que los hacen especiales.

Y tú eres uno de ellos.

En **SOLETE GUÍA REPSOL** en la categoría **Barros, Tascos y Barras**

Esperamos que recibas, con la misma ilusión que hemos puesto nosotros, este distintivo de Solete para que los pongas en la puerta o ventanal de tu establecimiento y que lo gites a los cuatro vientos en tus redes sociales ([facebook](https://www.facebook.com/soleteguiarepsol)), como ya estamos haciendo desde Guía Repsol.

Hemos creado un canal exclusivo para vuestros [soleteguiarepsol@repsol.com](mailto:soleteguiarepsol@repsol.com) a través del que nos enviaremos tu distintivo en formato digital y muchas otras iniciativas que tenemos preparadas para tu establecimiento.

*¡Reservado a nuestra familia!* Madrid, noviembre 2021

**SOLETE**  
Guía Repsol

El Solete siempre te despacha una sonrisa. Se trata por su carácter por su personalidad, su apetecible y buen ambiente. Es una dirección que sugiere siempre a quedar como punto de referencia. Tascos, tabernas, barras de mariscos, bares, restaurantes, chiringuitos, cualquier puede ser la casa de comida, en los que la principal pretensión es ser felices a sus que los hacen especiales y donde todos queremos repetir. Los que nos encantaría si un momento te pido por tu ciudad porque sabes que no fallas.

¡Reservado a nuestra familia!



# • GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





## • 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](http://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



## • 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](http://www.elmuramura.com)



**AGRO, APOYANDO LA GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA DESDE 2015**



## • 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](http://www.verticalmalaga.es) - [reservas@verticalmalaga.es](mailto:reservas@verticalmalaga.es)





## • 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](http://www.lopepemolina.es) - Facebook: Restaurante-Asador-Lo-PepeMolina



## • 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 marinero, 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](http://www.marisqueriaelradar.com) - [info@marisqueriaelradar.com](mailto:info@marisqueriaelradar.com)

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



# UNIDOS

vuelve a reunir a los grandes cocineros  
de Málaga en Cívitas Puerto Banús

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



*La tercera edición de UNIDOS se celebrará el domingo 18 de junio, en Cívitas Puerto Banús y será una velada muy especial en un ambiente elegante. Las entradas de UNIDOS pueden reservarse ya de forma previa y la cena con menú degustación, formado por 14 platos (siete aperitivos y siete principales), con maridaje incluido, tiene un precio de 300 €.*



La alta gastronomía malagueña está de celebración en UNIDOS. Un evento único y creado desde la ilusión en el que los Estrella Michelin: Benito Gómez, de Bardal\*\*; Mario Cachinero, de Skina\*\*; José Carlos García, de José Carlos García Restaurante\*; Mauricio Giovanini, de Messina\*; Diego Gallegos, de Sollo\*; Fernando Villasclaras, de El Lago\*; y Diego del Río, de Boho Club unen sus fuerzas para poner en valor su profesión y compartir una experiencia memorable con sus clientes y amigos.

El domingo, 18 de junio, los siete cocineros ofrecerán juntos una cena con un menú degustación exclusivo de 14 platos representativos de su cocina. La marina de Cívitas Puerto Banús acogerá en Marbella la tercera edición de este evento y será una velada muy especial en un ambiente elegante.

Cada uno de los siete representantes de la gastronomía malagueña presentará dos propuestas de su creación, un aperitivo y un principal. Para abrir bocado: polvorón de pipas de girasol saladas; macarrón de sobrasada de río con miel de caña; tartaleta de puyoyo y remolachas; merengue de zanahoria, escabeche y foie; cogollo a la brasa con emulsión de vaca ahumada; brioche de tartar de salchichón ibérico con yema curada de oloroso; y berenjena en escabeche con baba ganoush de piñones.

En el menú degustación encontramos siete magníficos pases: navajas con tomate; tartar de atún, pistachos y caviar; calamar, rábano y jugo de algas; lomo de corvina con menhir de huevas y ceniza; y paletilla de chivo lechal a la hierbabuena. Y para finalizar, el broche de oro lo pondrán dos postres: crema de limón y albahaca, merengue y granizado de hierbabuena; y café, regaliz y miel.

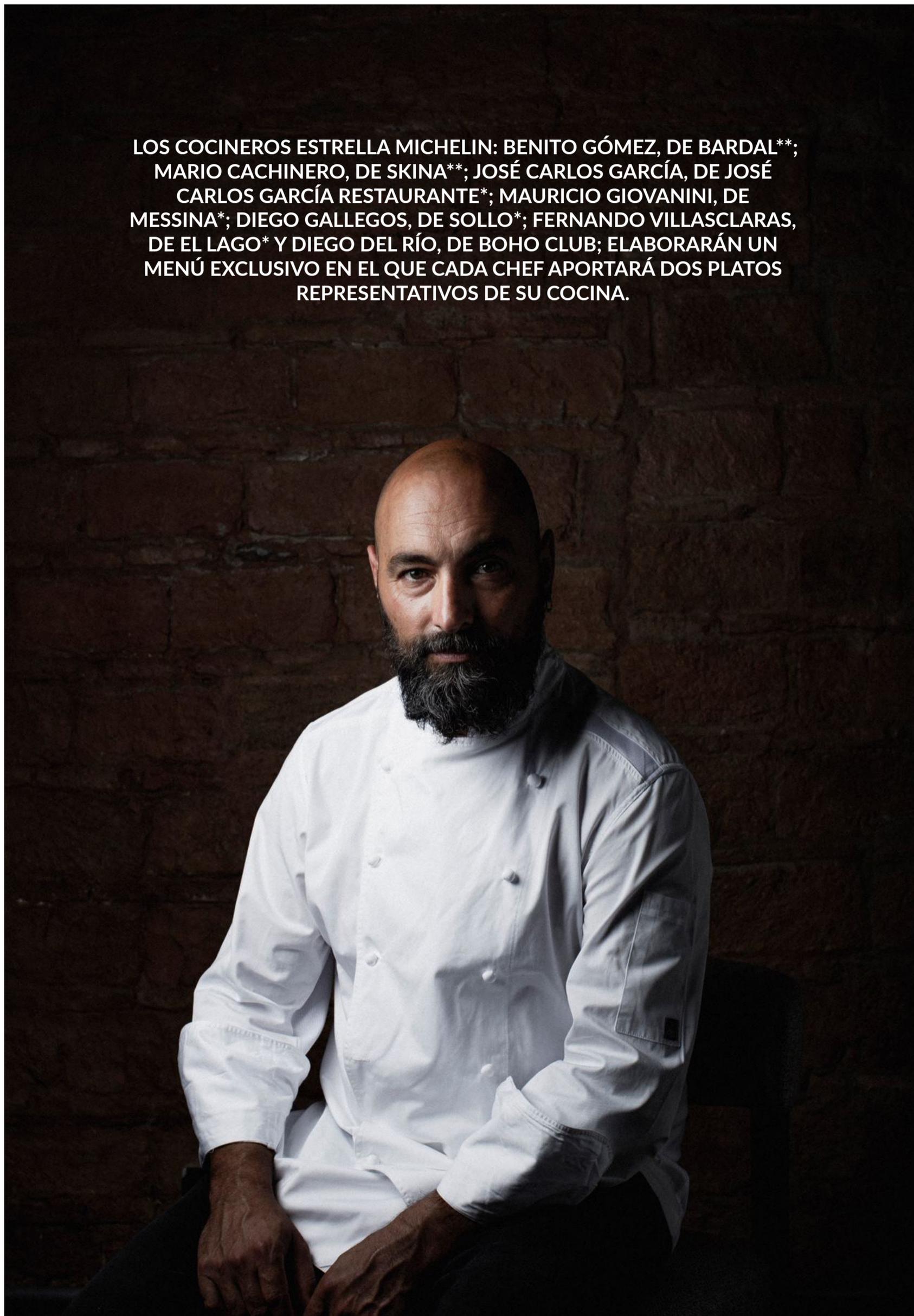
Los aperitivos mencionados se servirán en el cóctel previo a la cena, mientras que los principales forman parte de un menú degustación y podrán disfrutarse sentados en varias mesas situadas al aire libre en la maravillosa marina de Cívitas Puerto Banús, en el Muelle de Honor y frente a los yates de lujo.

Para todos los cocineros malagueños, la presente edición de UNIDOS supone una alegría enorme porque se reúnen de nuevo con sus compañeros, que además son amigos, para vivir juntos una experiencia que será inolvidable para todos. Los chefs se admiran mutuamente y así lo declara abiertamente Diego Gallegos desde Sollo, en Fuengirola: "Participar en UNIDOS es para mí un privilegio. Estar con mis compañeros, poder celebrar un evento así y servir lo mejor de cada restaurante a nuestros clientes es un honor". Para Diego del Río, de Boho Club, en Marbella, esta oportunidad: "Supone una ilusión enorme, porque me reúno con mis compañeros para vivir juntos una experiencia que siempre es inolvidable".

Desde Ronda, el chef de Bardal, Benito Gómez transmite de nuevo la ilusión de este proyecto "Tener la suerte de estar acompañado por los amigos de esta profesión es una experiencia muy gratificante." Y en la misma línea de unidad se pronuncia Mauricio Giovanini, de Messina (Marbella): "Entre nuestros amigos se encuentran quienes para muchos serían considerados la competencia, pero en este proyecto disfrutamos y lo pasamos muy bien juntos" y también en Málaga, José Carlos García, quien se declara "Afortunado de encontrarme junto a grandes profesionales, que además son amigos y compañeros. Es una sensación única que nos hace estar más UNIDOS que nunca."

Para Mario Cachinero, chef de Skina (Marbella), la emoción queda latente en sus palabras: "Principalmente este evento significa agradecimiento por poder estar UNIDOS y vivir esta experiencia. Queremos que la gente disfrute, igual que nosotros vamos a disfrutar en equipo". Y también emocionado con esta colaboración, Fernando Villasclaras expresa que "A todo el equipo de El Lago (Marbella), y a mí en particular, nos hace mucha ilusión compartir este día con magníficos profesionales y buenos amigos. Será una velada para recordar porque todos tenemos muchas ganas de hacer que esta cena sea irrepetible." →

LOS COCINEROS ESTRELLA MICHELIN: BENITO GÓMEZ, DE BARDAL\*\*;  
MARIO CACHINERO, DE SKINA\*\*; JOSÉ CARLOS GARCÍA, DE JOSÉ  
CARLOS GARCÍA RESTAURANTE\*; MAURICIO GIOVANINI, DE  
MESSINA\*; DIEGO GALLEGOS, DE SOLLO\*; FERNANDO VILLASCLARAS,  
DE EL LAGO\* Y DIEGO DEL RÍO, DE BOHO CLUB; ELABORARÁN UN  
MENÚ EXCLUSIVO EN EL QUE CADA CHEF APORTARÁ DOS PLATOS  
REPRESENTATIVOS DE SU COCINA.



Además de la unión de los cocineros, los equipos de sala de los siete restaurantes se integrarán, el domingo 18 de junio, para que la experiencia de los asistentes a este evento sea completa. En representación de sus compañeros de sala, Marcos Granda, propietario de Skina, confiesa que “Es un placer formar parte de esta tercera edición de un evento que surgió desde la amistad y el compañerismo, y que nos aporta satisfacción a todos”.

#### **Flamenco tradicional**

Para amenizar la velada, David Palomar, uno de los máximos exponentes del flamenco tradicional, ofrecerá su nuevo espectáculo Universo Cádiz durante la cena de gala UNIDOS en Cívitats Puerto Banús. Una puesta en escena excepcional que acercará a los asistentes al arte andaluz a través de la música y la danza.

La organizadora de UNIDOS, Pilar Candil, directora de Lima Comunicación y Eventos, explica que “Realizar un proyecto de estas características supone reavivar la ilusión con la que nos unimos hace varios veranos para resaltar la gastronomía malagueña. Cada nuevo encuentro produce todavía más entusiasmo y nos anima a organizar más ediciones de este evento entre amigos en los próximos años”.

#### **Colaboración**

Este evento se hace realidad gracias a la colaboración de diferentes empresas que comparten con los chefs la ilusión y la defensa de la gastronomía: Delicias Gourmet Group, cuyo equipo de profesionales organizará el servicio de catering personalizado, así como el montaje de todo lo relacionado con la restauración, dará soporte a los cocineros y ofrecerá una atención cuidada durante la cena; Alma de Carraovejas, responsable de la selección especial de los vinos que integrarán el maridaje y que incluirá: Pago de Carraovejas 2020, Ossian 2020, Milsetentayseis Tinto 2020, O Gran Mein 2020, Picarana 2020 y Charles Heidsieck Brut Reserve para acompañar los platos del menú UNIDOS; y Bentley Marbella, que expondrá los modelos más espectaculares de sus vehículos como Continental GT, Flying Spur y Bentayga.

El evento UNIDOS tendrá un aforo limitado y las entradas ya se pueden reservar de forma previa. La cena con menú degustación, elaborado por los chefs malagueños con Estrella Michelin y formado por 14 platos (siete aperitivos y siete principales), con maridaje incluido, tiene un precio de 300 € + IVA. ■

- Venta de entradas: [www.puerto-banus.com](http://www.puerto-banus.com)



# flâneur

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



# FRIGILIANA

## SEIS RINCONES CON ENCANTO

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Con sus calles empedradas, casas encaladas y una rica historia que se remonta a siglos atrás, Frigiliana es un destino que cautiva a sus visitantes con su encanto sin igual. En este reportaje, nos aventuramos a explorar cinco rincones fascinantes de este lugar mágico, donde la historia y la belleza se entrelazan en armonía.

### • **Calle Real**

El corazón de Frigiliana late en la Calle Real, una estrecha vía adoquinada que serpentea a través del casco antiguo del pueblo. A ambos lados de esta vía encantadora, las fachadas de las casas están adornadas con coloridas macetas rebosantes de flores, creando un escenario de cuento de hadas. Mientras caminas por esta calle, puedes perder la noción del tiempo y transportarte a épocas pasadas. Aquí encontrarás una gran variedad de tiendas de artesanía, bodegas y restaurantes que ofrecen delicias culinarias locales. No te pierdas la oportunidad de degustar el vino moscatel de Frigiliana, famoso en toda la zona.

### • **El Mirador de las Tres Culturas**

Situado en lo alto del pueblo, el Mirador de las Tres Culturas es un lugar imprescindible para contemplar las vistas panorámicas más espectaculares de Frigiliana y sus alrededores. Desde aquí, se puede apreciar el mar Mediterráneo en la distancia y los imponentes picos de la Sierra de Aljara como telón de fondo. Este mirador debe su nombre a la fusión de las tres culturas que dejaron su huella en la localidad a lo largo de los siglos: los árabes, los cristianos y los judíos. A medida que te sumerges en la majestuosidad del paisaje, es fácil imaginar cómo estas culturas convivieron en armonía en este rincón de Andalucía.

→





- **El Palacio de los Condes**

Ubicado en el corazón del casco histórico, el Palacio de los Condes de Frigiliana es un testimonio de la opulencia y la elegancia de tiempos pasados. Este palacio renacentista del siglo XVI, construido sobre los restos de una antigua fortaleza árabe, es un ejemplo magnífico de la arquitectura nobiliaria de la época. Sus impresionantes patios interiores, con exuberantes jardines y fuentes, te transportarán a un ambiente de ensueño. Además, el palacio alberga un interesante museo que muestra la historia y la cultura local, revelando los secretos que guardan sus muros.

- **El Ingenio**

En el extremo occidental del pueblo, encontramos El Ingenio, un antiguo complejo industrial que en su día fue un importante motor económico para Frigiliana. Aquí se procesaba la caña de azúcar para la producción de miel de caña, un producto típico de este pueblo. Actualmente, este complejo ha sido restaurado y reconvertido en un espacio cultural y turístico. Al recorrer sus instalaciones, podrás sumergirte en la historia de la industria azucarera y apreciar la maquinaria original utilizada en aquellos tiempos. El Ingenio también alberga una tienda donde puedes adquirir productos locales, como miel de caña y otros productos artesanales. Además, el entorno natural que rodea este lugar es impresionante, con hermosos jardines y vistas panorámicas que te invitan a disfrutar de un momento de paz y tranquilidad.

→



**• El Barribarto**

Para aquellos que buscan un rincón auténtico y lleno de encanto, el Barribarto es un lugar que no debe pasarse por alto. Ubicado en una pequeña plaza en el centro del pueblo, esta zona tradicional ha conservado su esencia original y te transporta a un tiempo pasado. Sus estrechas calles empedradas y casas encaladas con detalles en azul te envuelven en una atmósfera única. Aquí encontrarás pequeñas tiendas de artesanía local, así como bares y restaurantes donde podrás deleitarte con platos típicos. Sumérgete en la vida cotidiana de Frigiliana mientras paseas por el Barribarto y descubre los secretos que este rincón tan especial tiene para ofrecer.

**• El Jardín Botánico Histórico**

En las afueras de Frigiliana se encuentra el Jardín Botánico Histórico, un oasis de belleza natural y tranquilidad. Este jardín, ubicado en un entorno montañoso, alberga una amplia variedad de plantas autóctonas y exóticas que te sorprenderán con su diversidad y colorido. Pasear por sus senderos serpenteantes te brinda la oportunidad de disfrutar de la flora mediterránea en todo su esplendor, mientras te deleitas con las vistas panorámicas de los alrededores. El Jardín Botánico Histórico es un lugar ideal para relajarse, conectarse con la naturaleza y descubrir la riqueza botánica de la comarca. ■



## NATURALEZA Y TURISMO ACTIVO EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA

*Málaga cuenta un excelso y diverso patrimonio natural y paisajístico para los amantes de la naturaleza y el turismo activo. Parques Naturales como Sierra de las Nieves, la Laguna de Fuente de Piedra, los acantilados de Maro-Cerro Gordo, la Sierra de Almijara, la Cueva de Nerja o el Torcal de Antequera son un atractivo durante todo el año para residentes, turistas y visitantes.*

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



Málaga ofrece un abanico de oportunidades para explorar su entorno natural. Desde sus espectaculares montañas hasta sus playas, la provincia alberga una variedad de ecosistemas que invitan a la aventura y a la conexión con la naturaleza.

Uno de los tesoros más destacados de Málaga es el Parque Natural de Sierra de las Nieves. Esta reserva de la biosfera de la UNESCO es un paraíso para los amantes de lo natural. Sus densos bosques de pinsapos, una especie de abeto endémica, crean un paisaje mágico y único. Aquí, los senderistas pueden disfrutar de una red de caminos trazados que serpentean a través de paisajes espectaculares, mientras se deleitan con la riqueza de la flora y fauna que habita en el parque. No es raro avistar águilas reales y cabras montesas mientras se exploran los rincones más remotos de esta joya natural.

Otro lugar destacado es El Torcal de Antequera. Este paraje rocoso, declarado Patrimonio Mundial de la UNESCO, es un testimonio de la belleza geológica y la erosión del tiempo. Sus formaciones kársticas, con sus extrañas y caprichosas formas, crean un paisaje surrealista que parece sacado de otro planeta. Caminar por sus senderos es como adentrarse en un mundo de fantasía, donde las rocas adoptan formas inimaginables. Los amantes de la geología y los curiosos encontrarán en este espacio un lugar fascinante y singular.

Continuando nuestro viaje por la naturaleza de Málaga, llegamos a la Laguna de Fuente de Piedra, un santuario para las aves migratorias y hogar de una de las colonias más grandes de flamencos de Europa. Este humedal, declarado Reserva Natural, es un lugar singular para observar aves y disfrutar de la serenidad de la naturaleza. Durante la temporada de cría, la laguna se llena de miles de flamencos rosados, creando un espectáculo visual inolvidable. Los observadores de aves y los amantes de la fotografía encontrarán aquí una experiencia única y cautivadora.

Nuestra última parada nos lleva a la Cueva de Nerja, un tesoro subterráneo que cautiva a todos los que la visitan. Esta cueva milenaria alberga una impresionante variedad de estalactitas y estalagmitas, formaciones rocosas que han tardado siglos en crearse. Caminar por sus amplias galerías es como adentrarse en un mundo subterráneo de maravillas. La Sala de la Cascada, con su imponente estalactita, y el Salón de las Columnas, con sus magníficas formaciones, son solo algunos de los puntos destacados de esta increíble cavidad axárquica.

[www.agromagazine.es](http://www.agromagazine.es)

¡VOLVEMOS EL 27 DE JUNIO CON AGRO 84,  
EL PRIMER NÚMERO DE VERANO!

