

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo
NÚMERO 84 · JUNIO 2023







EXPERTOS
MADURADORES
FRUTAS
TROPICALES

TROPICAL
millenium

STAFF - AGRO84

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

agromagazine.es

Agro es Embajador
de Sabor a Málaga



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

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

Desde 1993 al servicio de nuestros clientes.

Familia Reyes.

Sanos X naturaleza



LA RESTINGA BEACH

**DESCUBRE LA NUEVA RESTINGA BEACH
Y VIVE EL VERANO CON NOSOTROS**



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

[EDITOR'S LETTER]

Comenzamos un nuevo verano y nos encanta poder vivirlo contigo, con nuestros lectores y clientes, con nuestros amigos de Agro Magazine, sin los que este medio de comunicación malagueño, especializado en agroalimentación, turismo, gastronomía y cultura, no hubiera sido posible.

¿Cuáles son esas frutas refrescantes que no deberían faltar en tu mesa en estos meses de más calor? ¿Y qué vinos naturales serían los idóneos para disfrutar de este estío? Sobre estas dos temáticas versan los primeros dos reportajes que abren este número, el 84. Con respecto a los vinos, Julio Barluenga, sumiller y propietario de Vertical Wine, ubicado en el centro de Málaga, nos invita a descubrir los más apropiados para estos meses en su establecimiento, que abrió hace algo más de un año en la capital malagueña. Para conocerlos mejor, Barluenga nos elabora un menú fresco que te recomendamos que vayas a probar.

En la sección gastronómica, os proponemos una cena ideal en la terraza de La Veranda, en los jardines del Anantara Villa Padierna de Marbella, y os explicamos los distintos tipos de cortes de carne de la mano de uno de los asadores referentes malagueños: Lo Pepe Molina.

Ya en materia turística os llevamos de paseo por Rincón de la Victoria y os explicamos algunos datos muy halagüeños sobre turismo en Andalucía, entre otros contenidos.

Os deseamos un feliz verano a todos y que vuestros sueños se cumplan. ¡Salud y amor!



¡Ya disponibles los
nuevos diseños!



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

WWW.AVOMIX.COM



LA PRESIÓN NO ME HA
AYUDADO NUNCA. LO QUE ME
HA AYUDADO SIEMPRE HA SIDO
SENTIRME LIBRE. ENTONCES
APARECEN LAS INTUICIONES,
DESDE LA TRANQUILIDAD,
DESDE LA OBSERVACIÓN. SIN
CALMA, UNO NO VE. PASA DE
LARGO POR LA VIDA Y SE
SALTA LAS IDEAS.

MIGUEL MILÁ - *LO ESENCIAL*



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.

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



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

FRUTAS REFRESCANTES PARA CUIDARTE ESTE VERANO

Las frutas de la época estival tienen una gran proporción de agua en su composición, son ricas en minerales y facilitan la digestión. Algunas, como las peras de San Juan o los higos, son muy estacionales y solo se pueden disfrutar unas semanas al año.

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



Las frutas de temporada satisfacen las necesidades nutricionales de la estación en la que maduran. Las del verano son ligeras, refrescantes, poco calóricas y tienen un alto contenido en agua para ayudarnos a sobrellevar la subida de las temperaturas. También contienen las vitaminas y minerales que se pierden con la sudoración y necesitamos reponer, y fibra para facilitar las digestiones que pueden complicarse cuando variamos nuestra dieta habitual porque salimos más a comer fuera de casa. Los colores brillantes de su pulpa y el dulzor de muchas de ellas combinan a la perfección con esta época del año, la que más se asocia a la diversión y el disfrute. Además, esos colores, especialmente los amarillos, rojos y naranjas, guardan relación con un alto contenido en betacarotenos, beneficiosos para el cuidado de la piel y para facilitar el bronceado. Otra ventaja de estas frutas es que se adaptan a las preparaciones que más apetecen en los días cálidos, como las ensaladas, los sorbetes o las sopas frías.



■ Sandía

La sandía es una de las frutas que mejor representa al verano y se ha convertido casi en un símbolo de la época estival. Es la que contiene mayor cantidad de agua, más del 90 por ciento de su composición, por lo que nos ayudará especialmente a mantenernos hidratados. A pesar de tener un sabor dulce tiene muy pocas calorías y, por otro lado, es saciante. Destaca también su aporte de vitaminas A, B y C y de potasio y magnesio. Protege la piel, los riñones y ayuda a bajar la presión arterial. Como alternativa a una generosa tajada de esta sabrosa fruta se puede consumir en sorbetes o licuados, como único ingrediente o combinada con otras frutas, en ensaladas o, de forma más original, asada a la brasa o como un gazpacho.

■ Melocotón

Como tantas frutas del verano, el melocotón destaca por la gran cantidad de agua de su composición, en su caso casi un 90 por ciento, y por aportar muy pocas calorías. También es rico en vitaminas A, C y E y en fibra. Por el potasio que contiene es un buen diurético, es antioxidante, previene enfermedades degenerativas, se usa como laxante natural y ayuda a controlar los niveles de azúcar en sangre. Como alternativa a consumirlos en crudo, muchas recetas potencian su sabor dulce y son protagonistas en muchas tartas. Se suelen conservar en almíbar o elaborando mermeladas, y también deshidratados.

■ Albaricoque

Los albaricoques se pueden disfrutar durante todo el verano y, por la cantidad de beneficios que aporta, es muy aconsejable consumirlos toda la temporada. Su aspecto es parecido al del melocotón y con él comparte bastantes propiedades saludables. Destaca por su acción antioxidante y por aportar hierro y calcio. Por la cantidad de betacaroteno que contiene contribuye al cuidado de la piel y la vista. Funciona también como antiinflamatorio y previene el estreñimiento. Además, es refrescante y equilibra el sistema nervioso, por lo que funciona como un calmante natural en estados de estrés o ansiedad. Aunque al natural aporta muy pocas calorías, tiene un característico sabor dulce que se aprovecha en muchas recetas de repostería, así como para hacer compotas o mermeladas. En guisos se suelen incorporar secos (los populares orejones).

LOS ALBARICOQUES SE PUEDEN DISFRUTAR DURANTE TODO EL VERANOY, POR LA CANTIDAD DE BENEFICIOS QUE APORTA, ES MUY ACONSEJABLE CONSUMIRLOS TODA LA TEMPORADA. SU ASPECTO ES PARECIDO AL DEL MELOCOTÓN Y CON ÉL COMPARTE BASTANTES PROPIEDADES SALUDABLES.

■ **Melón**

El sabor del melón va inevitablemente asociado al verano. Escoger la pieza adecuada es para muchos un desafío, pero por los beneficios que aporta no debería faltar nunca en nuestra cocina. Además de ayudarnos a estar hidratados, es antioxidante, está cargado de vitamina C, es diurético, apto para diabéticos y protege los riñones. Con su jugosa pulpa podemos elaborar granizados, helados o sopas, o podemos incorporarlo en macedonias y ensaladas.

■ **Higos**

El delicado fruto de la higuera es muy estimado en el Mediterráneo desde hace miles de años. Es muy estacional, están disponibles solo al final del verano. Resulta más calórico que otras frutas propias de esta estación, si bien tiene un tamaño pequeño, y también contiene mucha agua (y apenas grasas). Aporta mucha energía por ser rico en hidratos de carbono. También abunda la fibra en su composición, por lo que resulta saciante y recomendable contra el estreñimiento. En cuanto a los minerales, destacan el potasio, el calcio y el magnesio. Los higos frescos son un bocado delicioso. Es muy habitual encontrarlos en ensaladas o como aperitivos combinados con quesos y frutos secos. También se puede potenciar su dulzor elaborando mermeladas o helados.

● **Peras de San Juan**

Esta pequeña variedad de pera solo puede disfrutarse varias semanas al año, alrededor de la celebración del pasado Día de San Juan, al comienzo del verano, como indica su nombre. Su sabor y textura es muy parecido al de las peras de mayor tamaño y también comparte sus propiedades: regula la función intestinal, es diurética, favorece la eliminación del colesterol y previene molestias estomacales. Se suelen consumir al natural, casi de un bocado, pero cuando están maduras y más dulces pueden aprovecharse en repostería para elaborar pasteles o prepararlas en almíbar.

www.agromagazine.es



• 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 comercializaci3n de hrutes subtropicaus en aguesta privilegiat l3c, 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



• 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

• 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

VINOS NATURALES PARA VIVIR EL VERANO: LAS RECOMENDACIONES DE VERTICAL WINE

Julio Barluenga invita a descubrir los vinos de baja intervención en el local que abrió hace un año en el centro de Málaga. Para conocerlos mejor, el que fuera sumiller de El Bulli y Kaleja, elabora un menú fresco y exquisito para la estación más cálida del año.

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



ANTES DE INSTALARSE EN MÁLAGA, JULIO FUE SUMILLER DE LOS ESTRELLAS MICHELIN EL BULLI, NOOR, AZURMENDI Y KALEJA Y TRABAJÓ CUATRO AÑOS EN PERÚ, DONDE PROFUNDIZÓ EN LA BIODINÁMICA. AHORA PONE SUS CONOCIMIENTOS AL SERVICIO DE SUS CLIENTES

En abril cumplió un año Vertical Wine, el proyecto de Julio Barluenga dedicado a los vinos de baja intervención en el centro de Málaga (en la calle Juan de Padilla).

En este tiempo se ha convertido en sitio de encuentro para quienes sienten curiosidad por la viticultura y quieren explorar más allá de las referencias más conocidas. En su íntimo y acogedor local hay mucho por descubrir.

Antes de instalarse en Málaga, Julio fue sumiller de los estrellas Michelin El Bulli, Noor, Azurmendi y Kaleja y trabajó cuatro años de la mano del chef peruano Gastón Acurio como Director de Vinos de su compañía. Allí, en Perú, tuvo la oportunidad de conocer la biodinámica por primera vez. Ahora pone sus conocimientos al servicio de sus clientes. Disfruta dando a conocer las características de los vinos que sirve; habla de técnicas, historia, cultivos y sensaciones y transmite su pasión por el vino. Convince, además, con una carta reducida pero muy exigente y un servicio meticuloso.

• **Burbujas para empezar**

Sugiere comenzar con unas ostras al natural acompañadas de un vino ancestral. “Los ancestrales me gustan más al principio de la comida, como una cerveza fresca, para limpiar un poco la boca”, explica. El escogido es Sanromà Ancestral Parellada, que describe como un vino bastante ágil, dinámico, con muy buena acidez. Tiene solo 10 grados de alcohol y se producen muy pocas botellas al año. El ancestral es un espumoso de una sola fermentación, a diferencia del método tradicional, el champenoise. En general es poco conocido fuera de la alta gastronomía; las botellas se distinguen porque suelen llevar chapa en lugar de tapón y casi siempre son transparentes.

• **Orange de Barbadillo**

Los orange son vinos blancos macerados con sus pieles que van adquiriendo un color anaranjado. Julio apuesta por Tamarix, un orange que pertenece la gama de vinos ecológicos de Barbadillo elaborado con

Moscatel de Alejandría. Forma parte de la trilogía Cielo, Mar y Tierra y corresponde a este último elemento.

Este vino sería el complemento idóneo para una ensalada fría de lentejas con un huevo de codorniz cocido y mandarina, recién incorporada en la carta. “Tiene un punto aromático que va divino con la mandarina”, dice acerca del vino.

• **Blanco con textura**

El menú continúa con unos lomos de sardina ahumada sobre una cama de tomate natural rallado, con unos brotes, tomate seco y unos puntitos de labneh, el suero de la leche de oveja de la familia Caraveruela. “Ahí siempre pongo blancos con un poquito más de textura. Pueden ser generosos, finos o alguna manzanilla, por ejemplo la de Callejuela”, indica Julio.

Uno de esos vinos “con textura” es Salix, un blanco con crianza en madera de la familia Max Doix, en el Priorat. Otra recomendación es La Noche, de Raúl Moreno





ESTE PERFECTO MENÚ DE VERANO DE VERTICAL SE PODRÍA COMPLETAR PROBANDO ALGUNO DE SUS CÓCTELES. LOS QUE MÁS SIRVEN SON EL FALSO MANHATTAN (“LO ARRASTRO DESDE LA ÉPOCA DE KALEJA”, DICE JULIO) Y LOS SAUER

Yagüe, del Pago Carrascal, en Cádiz; es un chardonnay que crece en albariza. Pueden ir bien con este plato cualquiera de los blancos de Pedro Ximénez de Los Insensatos de la Antehojuela, un proyecto de Montilla Moriles bajo la dirección de la reconocida enóloga Fátima Ceballos. Cada etiqueta representa una parcela diferente y la que escoge Julio es La Tinaja Mix. Según explica, “es de una parcela que tiene un poquito de cada una de ellas y este año tiene muy buena la madurez, con un dulzor muy interesante que crea un balance en el paladar con los productos ahumados”.

• Varios tintos para elegir

Llega el turno del tinto para acompañar el mollete de pastrami con salsa tártara y brotes. Julio propone varias opciones. Una de ellas es un tinto fresco, con muy poco alcohol, muy delicado: Tiro al Blanco Castes Tintas. Se trata de un Ribeiro elaborado con las variedades tradicionales, Brancellao, Sousón y Caiño, de 12,5 grados de alcohol. “Es de 2019, un vino que está sosegado, muy limpio, gran acidez. Tiene una frescura muy interesante”, apunta. También se inclina por Eloi Cedó, productor de una de las cuvées más buscadas en España llamada Fato; ejemplifica la pluralidad de la nueva viticultura mallorquina y, aunque es difícil de conseguir, en Vertical se puede encontrar alguna botella.

También apunta a un clarete. Por ejemplo, Akilia Clarete, del Bierzo, con variedades de Mencía y Palomino. “Es un vino muy interesante para paellas y arroces que se comen de segundo plato. Los claretes también funcionan muy bien con los embutidos que están un poco curados. Lo importante es tomarlos frescos. Son vinos de

12 grados, con mucha acidez, que normalmente no llevan nada de madera. Dan fragilidad, frescura y delicadeza”.

• El dulce, de la Axarquía

Para el postre reserva una tarta sablée con un ganache de chocolate con naranja fresca rallada. Para acompañarla selecciona un naturalmente dulce de 12 grados del joven productor malagueño Samuel Párraga en el que ha ensamblado dos añadas, 2020 y 2021: una viene de Sedella y la otra parte de Comares. Se trata de un vino dulce natural fermentado en tinajas de barro y con un año de bota vieja, sin sulfuroso y trabajado bajo biodinámica. Su elaboración es original: en lugar de asolear los racimos, como se hace generalmente, Samuel los deja a la sombra para que no cojan mucho grado.

• Para terminar, un cóctel

Este perfecto menú de verano de Vertical Wine se podría completar probando alguno de sus cócteles. Los que más sirven son el falso Manhattan (“Lo arrastro desde la época de Kaleja”, dice Julio) y los sour, de los que desvela parte de su secreto: “Les quito clara de huevo y pongo un licor francés que se llama Saint Germain y el destilado base, sea pisco o gin. También hay una mezcla muy leve de zumo de limón”. Un sabor más local tiene la versión del falso Manhattan que prepara con un vermú de la comarca de la Axarquía, un Ventura 27 del productor Juan Muñoz, de Moclinejo, que descansa en barricas de 1866 en las que previamente se había elaborado Larios Brandy 1866. Es uno de los vermús que Julio interpretará este verano para conseguir otros matices. ■



LA FERIA SABOR A MÁLAGA DE ANTEQUERA, EN IMÁGENES

En el marco de la pasada Feria de Primavera 2023 y la Feria Agrícola y Ganadera Agrogant, 30 productores de la marca promocional Sabor a Málaga de la Diputación se trasladaron, del 2 al 4 de junio, hasta Antequera para dar a conocer a los vecinos y visitantes las propuestas agroalimentarias que se elaboran en las nueve comarcas de la provincia. Un total de 30 productores participaron en esta feria y presentaron sus productos más destacados, 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, mieles, cafés, cervezas artesanas rondeñas y otras bebidas espirituosas, además de encurtidos y cosmética natural.



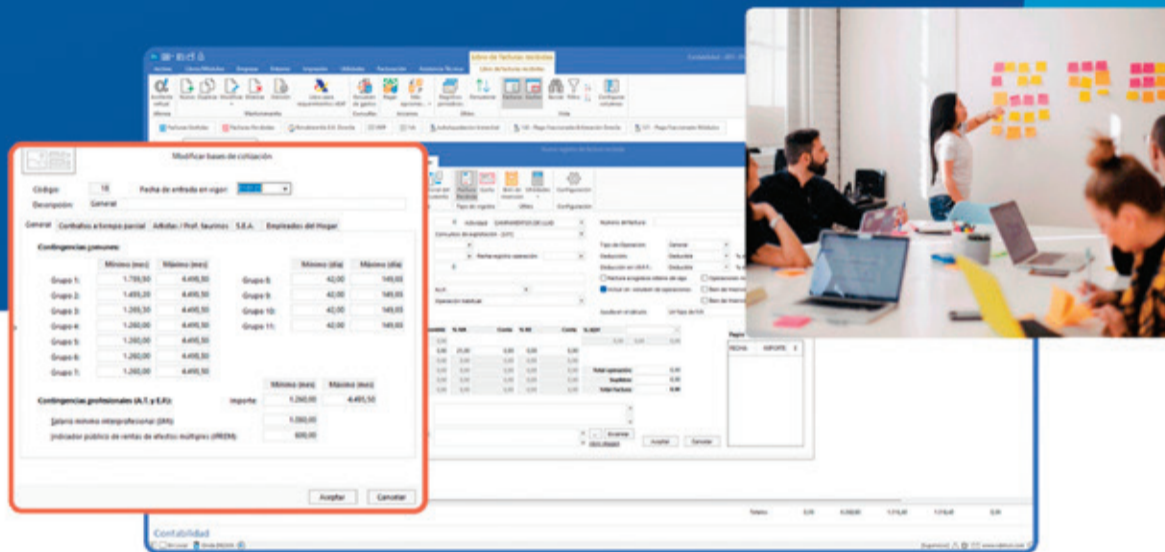


Software para gestión de empresas y pymes

Un software de gestión potente, completo y totalmente actualizado para empresas y pymes

Facturación, control de stock, contabilidad, nóminas y mucho más en un set de programas de gestión de empresas con herramientas intuitivas, potentes y robustas que utilizan más de 53.000 pymes en España

¿Te llamamos?



FACTUSOL

Programa de facturación,
control de stock y facturación
de servicios



CONTASOL

Programa de contabilidad
profesional para empresas y
asesorías



NOMINASOL

Programa de nóminas y
seguros sociales para
empresas y asesorías



DELSOL

La solución global para la
gestión de tu empresa con los
datos en la nube



TPVSOL

Programa de TPV para
comercios, complemento de
FACTUSOL



PREVENTA

El programa de autoventa y
preventa en la nube



TIENDA VIRTUAL

Tienda virtual conectada a
FACTUSOL y DELSOL



DELSOL 10

Gestión comercial para
autónomos y microempresas
en cualquier dispositivo



DELSOL REVISO

Programa de contabilidad en la
nube para pequeñas empresas,
autónomos y profesionales



CRMSOL

Software CRM para la gestión y
fidelización de tus clientes

Software
DELSOL

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
952 55 88 66
sdelsol@glinformatica.es

• JUNIO 2023 •

GUÍA GASTRO

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



Terraza de La Veranda, en el Anantara Villa Padierna de Marbella.

UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA SINGULAR



LA VERANDA

RECETAS CLÁSICAS CON TOQUE ACTUAL

La terraza de La Veranda, en los jardines de Anantara Villa Padier-na de Marbella, es el lugar ideal para celebrar una cena romántica bajo las estrellas y en un maravilloso jardín con fuentes.



Con la llegada del buen tiempo, La Veranda abre su terraza en Anantara Villa Padierna Marbella. Un lugar perfecto para relajarse y disfrutar al aire libre de una exquisita propuesta gastronómica, que incluye una selección de recetas clásicas con un toque actual y elaboradas con los mejores productos de esta temporada.

En un ambiente inigualable, el restaurante cuenta con un distinguido equipo de sala que cuida al máximo el servicio para deleite del comensal. La experiencia casi teatral de la preparación de los platos juega un papel fundamental, de modo que el steak tartar de vaca mayor se prepara delante del cliente; el tradicional chateaubriand de simmental madurada se trincha en el momento y en mesa; y también se recupera uno de los postres más emblemáticos de la cocina clásica, los crepes suzettes, que se flambean en un carro, al gusto del invitado.

La carta

El chef Santiago Altuna ha creado una propuesta variada en la que predominan ingredientes y recetas de la zona. En los entrantes, el tiradito templado de ventresca de atún de la almadraba con salsa de ají amarillo; la crema fría de melón de cantalupo, manzana verde y hierbabuena con caviar; y la ensalada de bogavante con cánónigos crujientes, tomates azules y vinagreta de frambuesas.





Con profusión y variedad de platos para veganos como los espárragos blancos especiados al grill con pipirrana y vinagreta de hinojos, pomelos y anacardos; la berenjena púrpura tailandesa con reducción de balsámico y aceitunas Kalamata; o el boniato con zanahoria y tomate seco, puré de col lombarda y peras, salsa de yogur, lima y cilantro.

Para los principales, la carta ofrece pescados como lomo de lubina salvaje sobre puerros tiernos y puré de calabaza; salmonete de roca con curry verde de plátano y cebollas holandesas a la parrilla; y carabinero de Huelva XL con espárrago, panceta crujiente y espuma de huevo frito. Mientras que, entre las carnes, hay opciones como la paletilla de cordero lechal asada con sus mollejas a la parrilla y berenjenas en escabeche; el magret de pato crujiente con kimquat y mini patatas asadas con bacon; y la presa ibérica asada con puré de patata y rúcula, esponja de pistacho y salsa de trufa y parmesano. La parte dulce está representada por postres como el soufflé al Grand Manier con salsa inglesa, el cremoso de chocolate con corazón de praliné de avellana y arena de cacao y café, y la manzana caramelizada con hojaldre crujiente y cremosos de vainilla.

→

El restaurante

El restaurante más icónico y elegante del resort destaca por su cuidada decoración, en el que sobresalen los tapices centenarios en tonos azules que adornan las paredes y que generan un distinguido y cálido ambiente. La iluminación está cuidadosamente estudiada, con lámparas doradas de diseños originales, que brindan una luz suave y agradable al espacio, a la vez que realzan la belleza de los elementos decorativos. El contrapunto del espacio lo pone la desenfadada foto “La Merienda” del fotógrafo local Jesús Chacón, que corona la chimenea del salón. Una entrañable imagen de tres vecinas de Marbella merendando en una casa tradicional y una muestra de cotidianidad, salpicada con diferentes objetos variopintos, que generan una inevitable sonrisa al espectador.

La bodega

La sucesión de platos de la cena en La Veranda podrá ir acompañada de los excelentes vinos y espumosos, nacionales e internacionales, de la bodega, que acuña más de 300 referencias. En función de su gusto, el cliente será perfectamente aconsejado por el sumiller, José Luis Morales, un apasionado de los vinos del marco de Jerez. La carta de La Veranda cambia cada temporada y en verano se han incluido nuevas incorporaciones de champanes y borgoñas, sin perder de vista los vinos locales.

La terraza

La terraza de La Veranda, el lugar ideal para celebrar una cena romántica, al aire libre, bajo las estrellas y en un maravilloso jardín con fuentes. Con la llegada del buen tiempo, el restaurante se amplía a la magnífica terraza exterior, un espacio rodeado de vegetación dónde la preciosa fuente de piedra toma gran relevancia en el centro. El frescor de los jardines y el suave murmullo del agua crean una atmósfera idílica para disfrutar de la mejor compañía. ■

- Apertura de viernes a martes de 19:00 a 23:30 horas (cerrado miércoles y jueves).
- Música en vivo de viernes a domingo.

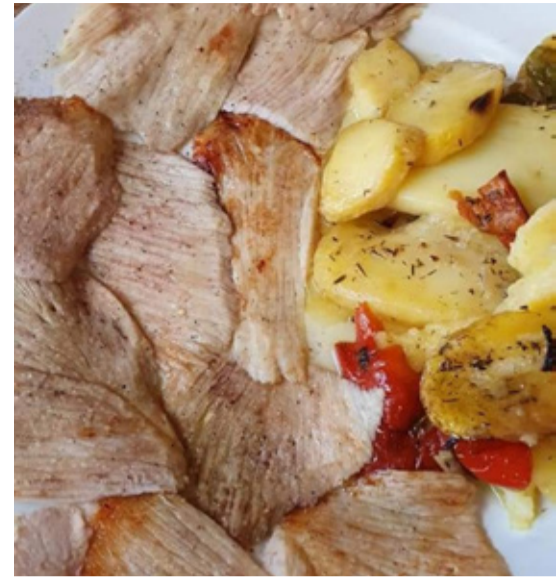




• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





• 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
 Wifi gratis. Punto de venta de loterías. Amplio aparcamiento



• 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



• 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



• 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](https://www.instagram.com/jorditapas) - Fb. Jordi Meson Tapas





• 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 marinerero, es uno de los grandes referentes en el litoral de la Costa del Sol - Axarquía. Los jueves, fideuá de marisco. Disfruta de El Radar, platos con Sabor a Torre del Mar.

Si lo que te gusta es comer bien, indagando aromas y matices en un universo enológico, entonces tienes que hacer una visita a Vinoteca Los Patios de Beatas, que te hará disfrutar de una gastronomía de elaboración propia, con Julián Sanjuán a la cabeza, y con 600 referencias de vino de las principales denominaciones de origen de España (90 son de Málaga) y de otras partes del mundo. Organiza tu evento con nosotros ¡Te esperamos este verano 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](#)



• 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

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





CORTES DE CARNE

Hay muchos sabores, opciones de cortes y texturas más allá del chuletón, el entrecot o el solomillo como bien saben en el asador Lo Pepe Molina, en Almayate, un templo para los amantes de la carne.

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



Aunque la carne es un alimento muy común y es habitual comerlo a diario, tanto en casa como en los restaurantes, no es tan corriente conocer de qué parte del animal procede cada pieza ni qué características diferencian unas de otras. Y, desde luego, no son todas iguales, aunque procedan del mismo animal.

En Málaga, Lo Pepe Molina es un asador de referencia para los amantes de la carne por la calidad de sus productos, la variedad de cortes que ofrece y la habilidad de sus parrilleros para cocinarlas en su punto óptimo. Ubicado en la Almayate, en la Axarquía, cuenta con una carta muy extensa en la que las carnes tienen protagonismo. El jefe de parrilla es Cristian Arias, quien domina las brasas y hará de guía para ayudarnos a entender mejor qué podemos esperar de cada corte, dentro de la amplia variedad que ofrecen.

El chuletón, el solomillo y el entrecot son los más populares. El chuletón se saca del costillar del lomo alto, se distingue porque tiene hueso y resulta especialmente jugoso por la grasa que contiene. El solomillo se obtiene del lomo bajo del animal y es una carne tierna y con poca grasa. En Lo Pepe Molina han incorporado recientemente el solomillo de buey y se está convirtiendo en un reclamo para los más carnívoros. El entrecot se encuentra también en el lomo bajo, entre las costillas, y es más sabroso por las infiltraciones de grasa que presenta. De la carta del asador, Cristian destaca el entrecot "De Dehesa", de vaca madurada con 45 días de maduración, o el de Angus, una de las razas vacunas de más calidad del mundo, de origen escocés pero criada en América, que es considerada como el ibérico de los bovinos; su carne es muy tierna y tiene un sabor intenso.

→



De la parte superior delantera de las costillas se extrae la presa. Es una carne melosa y muy versatil. En Lo Pepe Molina sirven la presa ibérica de bellota y recientemente han introducido la presa de vaca Angus.

El conocido como Rib Eye es un corte excepcional, con mucha grasa y sabor. Es el centro del chuletón, la parte más jugosa y tierna. También se conoce como Cube Roll y se encuentra en el lomo alto del animal, específicamente entre la sexta y la decimosegunda. En el asador se puede pedir este corte de vaca madurada o de Black Angus. Como se adivina por su nombre, el T-Bone es un corte muy particular que presenta un hueso en forma de letra T que divide dos tipos de carne, solomillo a un lado y entrecot al otro. Esto se consigue haciendo un corte transversal a las costillas. Es un corte difícil de encontrar y, por tanto, uno de los más especiales de la carta de Lo Pepe Molina.

Tomahawk

Un corte especialmente recomendado por Cristian es el Tomahawk, una chuleta de ternera de un kilo de peso aproximadamente con una forma que recuerda al tipo de hacha de guerra originaria de América del mismo nombre. Procede las costillas anteriores y conserva el hueso que le da su aspecto característico.

El costillar, que es la pieza que contiene las costillas de la vaca, lo ofrecen de la raza Angus y cocinado a baja temperatura durante toda una noche; una preparación especial que, como colofón, se trincha en la mesa ante los comensales.

Por la parrilla de Lo Pepe Molina pasan, además de los cortes premium de vacuno, carnes de pollo, cordero y, cómo no, cerdo ibérico. De hecho, su plato más emblemático es la pata de jamón

→



asada. Les acompaña desde los inicios del asador, convertido en complejo hostelero por Miguel Ángel Molina, hijo del fundador, José Molina, quién inició el negocio al principio de la década de los setenta sirviendo pequeñas raciones en una taberna. La pata asada sigue siendo hoy el plato más demandado, como tapa, media ración o ración entera.

Para disfrutar de una buena carne, tan importante como la calidad de esta es el punto de cocción en el que se sirve. La temperatura del interior de la porción que se pone al fuego es la que determina en qué punto está. Cuando la carne va marcada no debe exceder los 50°C; para la carne poco hecha, debe oscilar entre los 52 y los 55 grados; cuando alcanza entre 55 y 60 grados está al punto; si está hecha, el interior marcará de 65 a 69 grados y más de 71 grados indican que la carne está muy hecha. La técnica para cocinar cada carne en su punto adecuado no tiene secretos para Cristian ni para el resto de parrilleros de Lo Pepe Molina, aunque siempre es el cliente el que decide cómo la prefiere. Para satisfacer plenamente el gusto del comensal y para facilitar el acuerdo cuando se piden piezas muy grandes para compartir, cuentan con braseros y piedras refractarias en los que se puede asar la carne en la mesa en la que se va a consumir

Hay mucho más que disfrutar en Asador Restaurante Lo Pepe Molina. En verano ganan protagonismo los espetos y la tradicional fritura de pescado, pero durante todo el año sirven ensaladas, paellas, pastas o guisos con los que tratan de abarcan todos los gustos. Además, cuentan con una zona de parking y un parque infantil en las instalaciones para que la única preocupación de los clientes sea qué elegir de la carta. ■



flâneur

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

▪ PREVISIONES TURÍSTICAS →

ANDALUCÍA ESPERA SUPERAR POR PRIMERA VEZ LOS 11,5 MILLONES DE TURISTAS ESTE VERANO

El consejero de Turismo, Cultura y Deporte, Arturo Bernal, ha dado a conocer las previsiones para el verano, en la que se espera que el destino Andalucía supere el registro histórico de esta temporada, superando por primera vez los 11,5 millones de turistas entre los meses de julio y septiembre.

Bernal ha señalado que, de confirmarse estas expectativas, se alcanzaría un número de visitantes un 5% por encima del verano del pasado año 2022 y un 1% más que en el mismo periodo de 2019, previo a la pandemia. Un récord que se sumaría a los ya experimentados en Semana Santa y el Puente de Mayo.

El crecimiento entre julio y agosto estará sustentado por el turismo internacional, que se prevé que se incremente alrededor del 15% respecto al ejercicio anterior. Por su parte, el mercado nacional mantendrá a la comunidad como su primer destino y se espera una subida de alrededor del 1%.

Con esta previsión de visitantes, se estima que los establecimientos hoteleros de la comunidad registren 20,7 millones de pernoctaciones, un 6,4% más que en 2022, de las cuales 11 millones corresponderán a viajeros nacionales (un 1,6% más) y 9,7 millones de estancia a los internacionales (un 12,6% más).

Aeropuertos

Aún más intenso es el crecimiento en los aeropuertos andaluces, donde operarán más de 31.500 vuelos que ofrecerá 5,5 millones de asientos, lo que supone un aumento del 15% en relación con el mismo trimestre del año pasado

→





De este modo, se experimentarán subidas en plazas aéreas en todos los principales mercados de Andalucía, con subidas superiores al 30% desde Alemania e Italia, 28% en Suecia, 27% en Suiza, 23% en Irlanda, 22% en Países Bajos, 17% en Dinamarca o del 12% en Bélgica; mientras que desde el Reino Unido aumentarán un 3,6%.

El consejero también ha remarcado que en el destino la temporada estival se extiende más allá de este trimestre, “un verano andaluz que va de mayo a octubre y que podemos considerar por clima y por actividad turística como temporada alta,” según ha argumentado. En este sentido, ha destacado que la agenda de acontecimientos que están previstos en la región en la segunda mitad del año, entre los que se ha referido a los Grammy Latinos, la Solheim Cup de Golf, la Copa Davis y la Billie Jean King Cup de tenis o la Sail GP de vela, entre otras citas

Una propuesta de atractivos culturales y deportivos que, unidos a la oferta turística andaluza, “se traduce en que estamos ya detectando un aumento en las reservas de larga duración a partir del mes de octubre,” según ha apuntado, al tiempo que ha asegurado que “vendrán más turistas, más tiempo y gastarán más”. ■

RINCÓN DE LA VICTORIA

UN PASEO POR LA HISTORIA DE UN PUEBLO LLENO DE VIDA

CINTHIA G. - FOTOS: CONCEJALÍA DE TURISMO DE RINCÓN DE LA VICTORIA



Cuevas prehistóricas, atalayas costeras y cuidadas playas aguardan en Rincón de la Victoria, una localidad que hoy puede presumir al mismo tiempo de ser área metropolitana de Málaga y puerta de la comarca de la Axarquía. Gracias a esa ubicación, hoy esta localidad se ha convertido en un referente turístico en Andalucía.

A lo largo de sus cuatro núcleos de población se puede acceder a una oferta turística de primer nivel. Tres de ellos, Rincón de la Victoria, La Cala del Moral y Torre de Benagalbón, se encuentran en la costa, mientras que el cuarto Benagalbón, aguarda en una segunda línea de playa. El conjunto ofrece una riqueza única en la provincia de Málaga. La mejor forma de conocer sus playas es dejarse guiar por un itinerario histórico que vertebra el litoral axárquico: la Ruta de las Torres Vigías. Así en el patrimonio arquitectónico rinconero se pueden ver construcciones que tenían antaño la misión de la vigilancia costera.

Concretamente, cuenta con dos torres almenaras. La más occidental es la que se levanta en la zona conocida como El Cantal, una llamativa formación rocosa bañada por el Mediterráneo. Esta atalaya, como ocurría hace siglos, permite tener una visión amplia de la costa. En la zona más oriental de su término municipal se encuentra la Torre de Benagalbón, que da nombre a uno de los núcleos urbanos. Las dos atalayas fueron levantadas originalmente en el siglo XIV por los árabes, aunque fueron reconstruidas posteriormente por los Reyes Católicos.

Entre ambas torres, como complemento al sistema de vigilancia, se puede visitar la Casa Fuerte de Bezmiliana. Este recinto amurallado, de planta cuadrangular, tiene

una muralla con dos garitas, desde donde se oteaba la línea marítima para evitar posibles ataques de piratas. Actualmente en este edificio se utiliza como sala de exposiciones. Con este recorrido costero, el visitante podrá conocer las playas amplias, situadas en algunos casos junto a los antiguos barrios de pescadores, como ocurre en La Cala del Moral o Rincón de la Victoria. Mientras tanto en su franja más oriental aguardan las playas de Torre de Benagalbón, donde la construcción ha tenido un menor impacto y permite tener una visión más idílica de la costa axárquica. Pero, además de costa, Rincón puede presumir de tener un importante legado geológico entre el Cantal y la Cueva del Tesoro. Esta última gruta, habitada por el hombre prehistórico, es una joya de la geología, ya que está considerada como la única cavidad de origen marino de Europa. De hecho, la acción del Mediterráneo ha sido la que ha contribuido durante milenios -desde el Jurásico-, con su efecto erosivo, a la formación tanto de esta cueva como de otras situadas bajo el denominado Cantal.

Interior

En su interior se encontraron a través de distintas excavaciones numerosos restos humanos, animales y de cerámica de la época conocida como el 'Neolítico de las Cuevas'. Entre sus salas más importantes, sobresale la de la Virgen, la del Volcán, la de Marco Craso y la de Noctiluca. Esta última debe su nombre al hallazgo de un templo dedicado a la diosa fenicia del mismo nombre. Situado a pocos metros de la Cueva del Tesoro, este espacio abierto de 90.000 metros cuadrados de superficie es un buen ejemplo de

cómo conservar el patrimonio prehistórico y hacerlo compatible con el uso sociocultural. La difusión científica constituye el eje de este recinto, en el que se ha recuperado la superficie geomorfológica original y la vegetación mediterránea autóctona. En su interior hay una réplica exacta de la pared de la Cueva de La Victoria, una gruta subterránea en la que se han encontrado pinturas rupestres.

Además de contar con diversa flora autóctona, el recinto incluye unos caminos que están delimitados con roca natural, todo ellos destinados a producir el menor impacto medioambiental posible. Aunque la zona conocida con este nombre, abarca desde la Cueva del Tesoro hasta el mar, la parte que es más visitable es la que se conoce como Cantal Bajo, que es una de las pocas zonas de acantilados que existen en la provincia de Málaga. Desde allí se conecta subterráneamente con las numerosas cavidades que hay en la zona interior como la de la Victoria o la del Tesoro, entre otras. Actualmente, este promontorio calcáreo está atravesado por un túnel que fue usado por un antiguo ferrocarril. Estos acantilados, que unen a los núcleos de Rincón de la Victoria y de La Cala del Moral, se pueden recorrer por su zona elevada gracias a un sinuoso tramo de paseo marítimo.

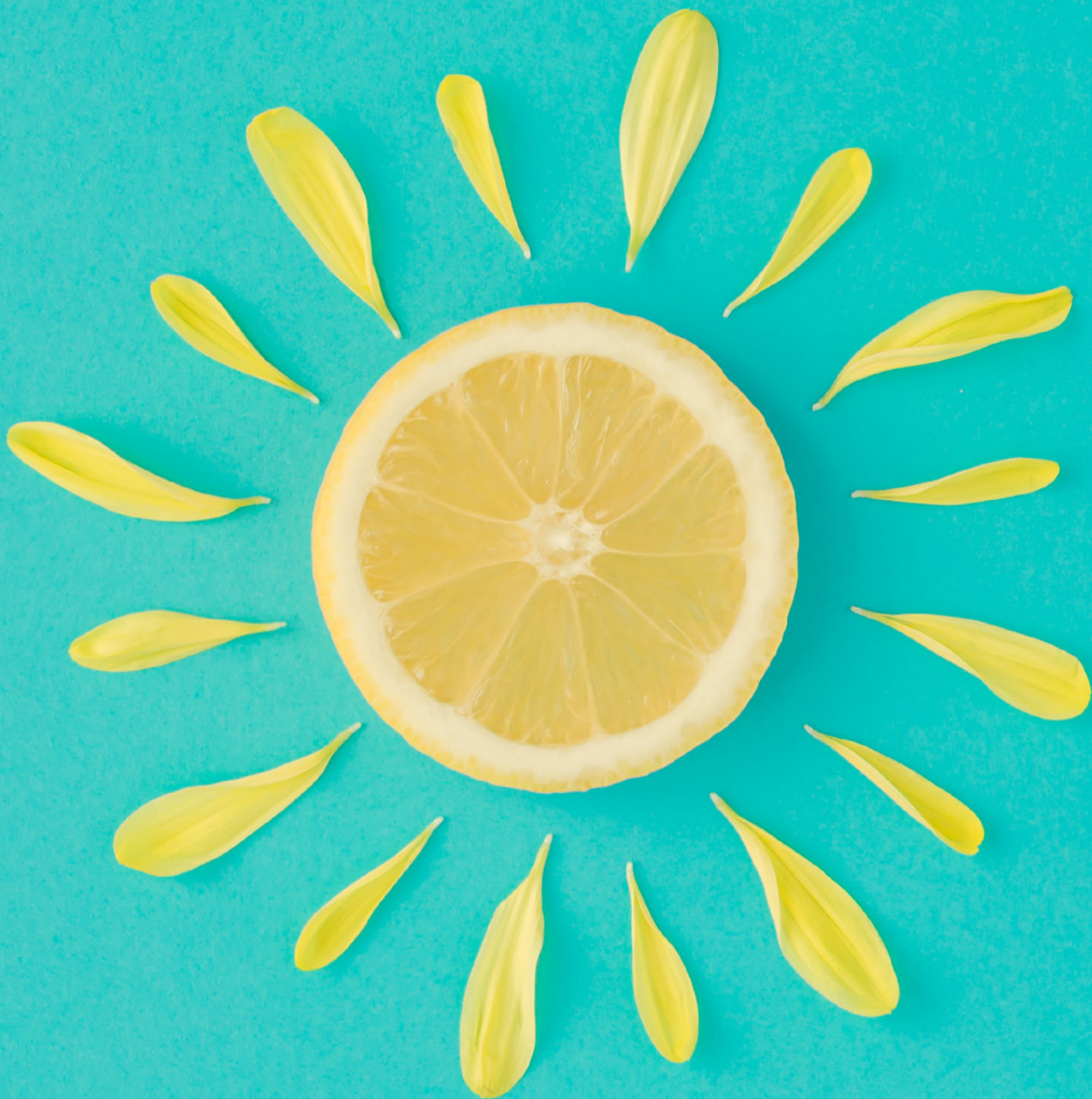
A pocos kilómetros de la costa mediterránea se encuentra Benagalbón, un coqueto núcleo urbano de Rincón de la Victoria fue en su día el germen de ese municipio. De hecho, allí se encontraba hasta hace algunas décadas su ayuntamiento. Actualmente, es un pueblo tranquilo, con muchas calles llenas del encanto típico de los pueblos blancos de la Axarquía.







FELIZ VERANO



¡VOLVEMOS EL 26 DE JULIO!