

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo
NÚMERO 85 - JULIO 2023





**EXPERTOS
MADURADORES**

**FRUTAS
TROPICALES**

TROPICAL
millenium

STAFF - AGRO85

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



[EDITOR'S LETTER]

En este segundo número de verano, el correspondiente a julio, os traemos en Agro Periódico Magazine diferentes temas muy atractivos e interesantes para estos meses de canícula. Abrimos nuestra sección agroalimentaria con un reportaje sobre batidos naturales de frutas y verduras muy sencillos de hacer en casa.

Luego continuamos con un amplio reportaje de una de las empresas de tropicales más importantes de España y que acaba de cumplir 30 años. Nos referimos a Reyes Gutiérrez, entidad ubicada en Vélez-Málaga, capital de la comarca de la Axarquía, que comercializa actualmente unas 37.000 toneladas de mangos y aguacates y alcanza una facturación de 86 millones de euros.

También os traemos detalles sobre uno de los sueños más esperados del viñedo Dehesa del Zarco, un proyecto joven y familiar que a fuerza de mucho trabajo y dedicación está a punto de lograr tener su propia bodega. En terminarla empleará sus próximas vacaciones Juan Diego Moreno, el principal impulsor de esta empresa que apuesta por la viticultura ecológica y que saca adelante con la ayuda de sus padres.

En la sección de gastronomía y turismo, os presentamos el nuevo restaurante del actor malagueño Antonio Banderas: La Pérgola del Mediterráneo; los platos más veraniegos de uno de nuestros restaurantes recomendados: Mura Mura; y nos damos un paseo por cinco pueblos malagueños con vistas.

Gracias a todos y que paséis un feliz final de julio y un excelente resto de verano. Volvemos el 25 de agosto. ¡Salud!



¡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




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.

BATIDOS NATURALES DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL VERANO

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO





Cuando los termómetros se disparan y aprieta el calor cualquier remedio que lo alivie nos puede parecer aceptable. Los batidos naturales de frutas y verduras son una solución eficaz además de saludable, sin duda preferibles a cualquier refresco azucarado. Los beneficios y las ventajas que ofrecen deberían convencernos para probarlos e introducirlos en nuestros hábitos de verano. Aportan muchos nutrientes que nos ayudarán a estar sanos y pueden incluso sustituir algunas comidas cuando perdemos el apetito a causa del calor. Las combinaciones son tantas que el límite lo ponen nuestra imaginación y nuestro paladar, se preparan en poco tiempo y se pueden tomar a cualquier hora, ya sea en el desayuno, como postre, como una merienda ligera o entre horas para evitar tentaciones más calóricas y con añadidos artificiales.

CON CUATRO MELOCOTONES, EL ZUMO DE UN LIMÓN Y LECHE DESNATADA OBTENDREMOS UNA BEBIDA MUY REFRESCANTE. PARA COMPENSAR LA ACIDEZ DEL LIMÓN AÑADIREMOS UN POCO DE AZÚCAR AL GUSTO

Como base podemos utilizar leche o algunos de sus derivados como yogur o helado, bebidas vegetales o agua si preferimos una propuesta más ligera. La elección puede estar condicionada por la consistencia de las frutas y verduras que vayamos a emplear y le dará una consistencia más o menos cremosa. Si escogemos frutas y verduras de temporada aportaremos más sabor, pero no tenemos por qué limitarnos. Los batidos y licuados son también una buena solución para aprovechar las frutas y verduras que han pasado su punto óptimo de maduración y ya no nos gustan por su aspecto o por el sabor.

Aquí proponemos algunas fórmulas con pocos ingredientes y muy fáciles de preparar que harán el verano más llevadero.

■ **Batido de frutas y yogur**

Una combinación popular es la de plátano, naranja y fresas. Necesitamos un plátano entero, una naranja sin exprimir para aprovechar toda la fibra que contiene y un pu-

ñado de fresas (lo calculamos en función de cuánto queremos que resalte su sabor). Solo tenemos que batir estos ingredientes con un yogur natural, que puede ser lácteo o vegetal. Sin añadimos un poco de avena y volvemos a triturar conseguiremos una textura más cremosa.

■ **Melocotón y limón**

Con cuatro melocotones, el zumo de un limón y leche desnatada obtendremos una bebida muy refrescante. Para compensar la acidez del limón añadiremos un poco de azúcar al gusto. Si prescindimos de la leche podemos elaborar un sorbete. En este caso, guardaremos la mezcla en el congelador dos horas, sin olvidarnos de removerla a la media hora para romper el hielo que se haya formado.

■ **Refresco tropical**

Podemos obtener una propuesta más tropical metiendo en la batidora un plátano, aproximadamente un cuarto de melón y la

misma cantidad de piña pelados y cortados en trozos. Cuando los hayamos triturado añadiremos leche de coco hasta obtener la consistencia que nos guste. Cuando lo presentemos lo podemos completar con unas hojas de menta y ralladura de coco.

■ **Con espinacas**

Las espinacas son muy apreciadas por su vitaminas y minerales. Contienen hierro, potasio, hierro y vitaminas C, A y E. Además, resultan muy versátiles para preparar batidos y licuados. Una receta ligera y muy completa consiste en mezclar unos 50 gramos de espinacas con medio plátano, el zumo de una naranja y un apio. La mezcla que resulte la diluimos en medio vaso de agua muy fría y ¡listo para tomar!

Otra variante consiste en sustituir la naranja por el zumo de un limón, un par de cucharadas de your natural (preferiblemente sin azúcar) o vegetal y un poco de leche. Será aún más refrescante si congelamos el plátano antes de elaborar la pre-

→



paración. Si queremos que el resultado sea más dulce podemos añadir un poco de miel natural. Aún más fácil: podemos batir espinacas, kiwi y un poco de jengibre rallado. Añadimos agua fría o leche vegetal y obtendremos una rica bebida nutritiva y muy depurativa. Podemos jugar aún más con los sabores añadiendo un poco de zumo de lima o miel.

■ **Con piña, mango y coco**

Esta es una opción, además de muy saludable, muy nutritiva. Necesitamos media piña, medio mango, la misma cantidad de leche de almendra y agua de coco (aproximadamente medio vaso), un poco de zumo de lima y un toque de cúrcuma.

La fruta la pelaremos y cortaremos en cubos y la mantendremos en el congelador durante una hora. Pasado ese tiempo la trituramos y añadimos el resto de los ingredientes antes de volver a batir hasta que quede una mezcla cremosa. Conviene tomarlo en cuanto esté listo.

■ **Un clásico depurativo**

Un batido nutritivo de manzana, zanahoria y apio es una buena recomendación si necesitamos recuperarnos de una digestión pesada. Además tiene propiedades antioxidantes y protege la piel. Solo hay que licuar los ingredientes, mejor si los añadimos con su piel, y añadir un poco de agua hasta que tenga la consistencia que nos gusta.

■ **Pepino y limón**

Este es uno de los batidos más refrescantes y bajos en calorías que pueden socorrernos del calor. Hay que mezclar zumo de limón (unos 125 ml), un pepino, unas hojas de menta y hielo. Tardará más en saborearlo que en prepararlo. ■



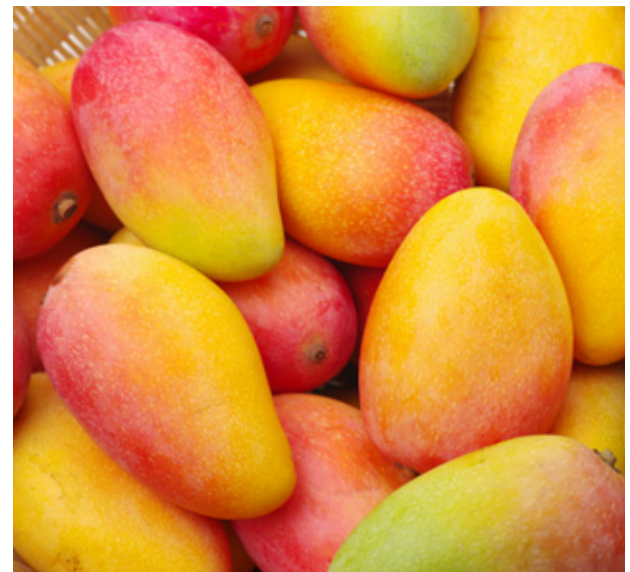


MAYMA

NEUMÁTICOS - MECÁNICA - LAVADERO

¿TIENES PROBLEMAS CON LOS NEUMÁTICOS DE TU VEHÍCULO O MAQUINARIA AGRÍCOLA? NOSOTROS TENEMOS LA SOLUCIÓN. CONTAMOS CON UN SERVICIO ESPECIALIZADO PARA LA REVISIÓN Y CAMBIO DE TUS NEUMÁTICOS. ADEMÁS, NOS DESPLAZAMOS HASTA TU FINCA O EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA. ¡CONTÁCTANOS!

CTRA DE LOJA, 22 - VÉLEZ-MÁLAGA (MÁLAGA) - TEL. Y FAX 952 50 04 37
WWW.NEUMATICSMAYMA.COM • NEUMATICSMAYMA@YAHOO.ES • IG. NEUMATICSMAYMA • FB. NEUMATICOS.MAYMA



• La 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



• Panadería Pastelería Salvador

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

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



• Jamonería Rincón Ibérico

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

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

www.agromagazine.es

REYES GUTIÉRREZ CUMPLE 30 AÑOS COMERCIALIZANDO SUBTROPICALES DESDE LA COMARCA DE LA AXARQUÍA

La empresa, que tiene su sede principal en Vélez-Málaga, exporta e importa aguacates y mangos desde 1993 y alcanza en la actualidad una facturación de 86 millones de euros.

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



CASADO

PREMIUM
DESDE 1993

CAREFULLY
REYES GUTIERREZ
TROPICAL FRUITS

FRUTAS TROPICALES

CASADO

PREMIUM
DESDE 1993

SANOS POR NATURALIDAD
CASADO
PREMIUM
DESDE 1993

SANOS POR NATURALIDAD
CASADO
PREMIUM
DESDE 1993

SANOS POR NATURALIDAD
CASADO
PREMIUM
DESDE 1993

SANOS POR NATURALIDAD
CASADO
PREMIUM
DESDE 1993

SANOS POR NATURALIDAD
CASADO
PREMIUM
DESDE 1993

SANOS POR NATURALIDAD
CASADO
PREMIUM
DESDE 1993

SANOS POR NATURALIDAD
CASADO
PREMIUM
DESDE 1993

SANOS POR NATURALIDAD
CASADO
PREMIUM
DESDE 1993



El sector de los subtropicales es uno de los principales motores económicos del sur de España. En su desarrollo tiene mucho que ver la empresa Reyes Gutiérrez, una de las pioneras en la comercialización de aguacates y mangos en la Axarquía, cuyo clima suave favorece su cultivo.

Su actividad comenzó en 1993 en Vélez-Málaga, donde mantiene sus instalaciones y la sede principal, que ocupa unos 52.000 metros cuadrados en los que se distribuyen oficinas, laboratorios, almacenes, muelles, cámaras frigoríficas y de maduración, zonas verdes y un campo experimental de ensayo.

En la actualidad cuenta también con delegaciones en París y Valencia que facilitan sus actividades de importación y exportación. Mantiene una relación comercial con más de veinte países de varios continentes, entre ellos Francia, Holanda, Portugal, Reino Unido, Alemania, Perú, Brasil, Chile, Israel, Senegal, Sudáfrica, Costa De Marfil, Kenia o México. En total, Reyes Gutiérrez, que se ha convertido en un grupo empresarial, comercializa unas 37.000 toneladas de mangos y aguacates y alcanza una facturación de 86 millones de euros.

“Hace treinta años se sabía muy poco sobre los aguacates y mangos, hay que pensar que son relativamente nuevas estas frutas. Hemos aprendido a cultivarlas, a cosecharlas y a comerlas de diferentes maneras”, reconoce Andrés Freyre, responsable de Comunicación de Reyes Gutiérrez. La preocupación por la innovación ha sido constante desde sus inicios para garantizar que los frutos lleguen en las mejores condiciones a los consumidores. Gracias a las más modernas tecnologías pueden controlar con precisión la maduración y la calidad de cada pieza. →



Tras la recolección, comienza un exhaustivo proceso de selección y control que se realiza en el almacén. “Allí es donde se calibra la fruta separándola por tamaño y peso para posteriormente apartar manualmente la que es apta para vender en supermercados. Una vez elegida, se envasa en el formato requerido por cada cliente, siempre manteniendo la temperatura ideal para que no sufra y tenga un estado óptimo”, detalla Andrés.

Producción

Además de importar y exportar subtropicales, parte del negocio de Reyes Gutiérrez se centra en la producción. Para ello cuentan con explotaciones en la Axarquía, Cádiz y Portugal. “Nuestro objetivo es alcanzar las mil hectáreas en 2025”, indica Andrés.

Hace tres años apostaron por diversificar su actividad produciendo para la cadena de supermercados Carrefour un untable de pulpa de aguacate que elaboran de manera totalmente natural, sin añadir conservantes, y que además es apto para celíacos al estar libre de gluten.

La amenaza de la sequía y la escasez de lluvia que sufre la Axarquía es uno de los principales desafíos a los que se enfrenta la empresa, como todo el sector agrícola pero, como indica Andrés, ya han tomado medidas para reducir su impacto: “En Reyes Gutiérrez trabajamos con la última tecnología y estudios para minimizar el gasto del agua. Cada año innovamos y buscamos mejoras técnicas para ayudar a reducir el consumo de ésta”. ■

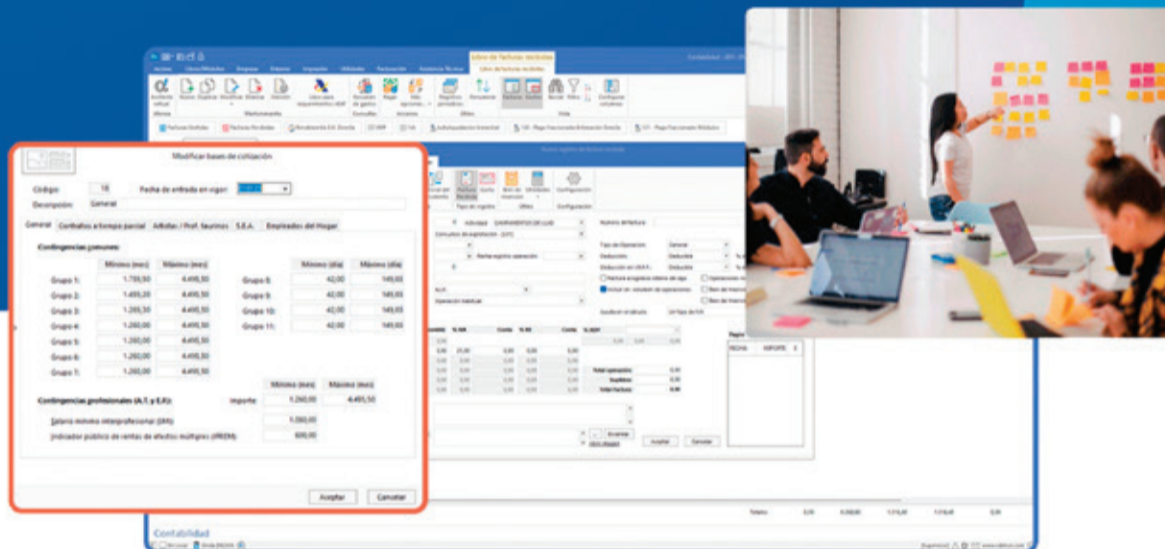


Software para gestión de empresas y pymes

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
venta 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

DEHESA DEL ZARCO

CUMPLE SU SUEÑO DE TENER SU PROPIA BODEGA

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



El viñedo Dehesa del Zarco es un proyecto joven y familiar que a fuerza de mucho trabajo y dedicación está a punto de lograr uno de sus objetivos, fijado desde hace tiempo: tener su propia bodega. En terminarla empleará sus vacaciones Juan Diego Moreno, el principal impulsor de esta empresa que apuesta por la viticultura ecológica y que saca adelante con la ayuda de sus padres.

Hasta el año pasado trabajaban con una bodega externa, lo que les obligaba a recorrer 150 km desde Pilas, donde se encuentran los viñedos, en pleno Parque Nacional de Doñana. Las uvas las trasladaban de noche para evitar que sufrieran. “Como somos competencia ha dejado de darnos el servicio y nos hemos puesto manos a la obra, nunca mejor dicho”, explica Juan Diego, que participa en la construcción que les ha costado iniciar ocho años de trámites burocráticos, además del esfuerzo económico.

Todas las dificultades las compensan con una enorme ilusión, la misma con la que Juan Diego decidió iniciarse en el enología sin conocimientos previos, aunque sí estaba familiarizado con el trabajo en el campo por su padre y su abuelo. Ahora cursa un grado de desarrollo de aceite y elaboración de vino que compatibiliza con otro trabajo además de sacar adelante la producción de su vino. De momento comercializan una única referencia, Zarco, un vino tinto ecológico elaborado con tintilla de Rota, garnacha y petit verdot, sin levaduras añadidas, del que producen una tirada pequeña, 7.987 botellas este año, y distribuyen en la provincia de Sevilla, aunque puntualmente reciben pedidos de otros puntos de España.

En la tercera añada de este vino ya nota algunas mejoras respecto al primero que envasaron, tal como explica Juan Diego: “Ha mejorado la estructura, el vino es mucho más sincero, más noble, fino, elegante. Representa mejor a esta tierra, Doñana, una zona de pinares, de marisma”. Su propuesta para tomarlo en verano es maridarlo con un salmón con aguacates o con un postre. “Como no es un vino ligero, sino que tiene bastante estructura, puede servir como vino de sobremesa”, aclara.

Para el próximo año esperan lanzar un blanco, un rosado y otro tinto recuperando variedades autóctonas. Su apuesta es ecológica por su compromiso con el cuidado del entorno natural y también es una estrategia para destacar entre sus competidores, aunque esta decisión añade dificultades a su trabajo. “Combatir plagas es más complicado, pero con los tratamientos de cola de caballo y ortigas que aplicamos lo vamos consiguiendo”, indica Juan Diego.

→

PARA EL PRÓXIMO AÑO ESPERAN LANZAR UN BLANCO, UN ROSADO Y OTRO TINTO RECUPERANDO VARIEDADES AUTÓCTONAS. SU APUESTA ES ECOLÓGICA POR SU COMPROMISO CON EL CUIDADO DEL ENTORNO NATURAL Y TAMBIÉN ES UNA ESTRATEGIA PARA DESTACAR ENTRE SUS COMPETIDORES, AUNQUE ESTA DECISIÓN AÑADA DIFICULTADES A SU TRABAJO

El calor y la falta de agua son problemas añadidos. Por suerte la viña solo necesita un riego esporádico. Para proteger las vides del sol y las altas temperaturas les dan un tratamiento con caolín, una arcilla natural. “Deja completamente blanca toda la viña. Para mí es un momento feo porque antes está súper verde, pero así quitamos muchos grados de temperatura, lo que a su vez ayuda a que no demande más agua. Además, vendimiamos por la noche, para evitar el calor tanto para nosotros como para intentar conservar el mayor aporte de nutrientes, de aromas, de levadura”.

Otro sistema que emplean en el cuidado de la tierra es el de las cubiertas vegetales. “En noviembre o diciembre sembramos leguminosas, avena, centeno y mostaza en calles alternas. Así, en lugar de mover la tierra y sobreexplotar, la sembramos para aportar nutrientes. Esto es muy importante también para evitar que la tierra se desprenda si pasan aguas torrenciales”, aclara.

Todo este proceso casi artesanal puede contemplarse en las visitas nocturnas que organizan desde hace poco tiempo. Comienzan al atardecer para evitar las horas de más calor y en ellas acercan el apasionante mundo de la viticultura a los amantes del vino o de la naturaleza en general. ■





**ANDALUCÍA IMPULSA EL AGRO ANDALUZ EN EE.UU.,
SU PRIMER MERCADO NO COMUNITARIO CON VENTAS
RÉCORD DE 1.026 MILLONES EN 2022**

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Andalucía TRADE ha organizado la participación de diez empresas andaluzas en la cita gastronómica 'World Tapas Day' en el Meadows Museum de Dallas (Texas), organizada por Turespaña y el citado museo. La agencia andaluza colabora en este evento al aportar alimentos gourmet andaluces, con el objetivo de promover y dar a conocer la amplia oferta y la destacada calidad de la cesta andaluza, conocida por su carácter saludable. Esta iniciativa se dirige especialmente hacia el mercado estadounidense, que se ha convertido en el principal destino no comunitario de los alimentos y bebidas andaluzas en 2022, con exportaciones de récord histórico por valor de 1.026 millones, y un gran crecimiento interanual del 26,1%.

En el «World Tapas Day», se reunieron representantes internacionales y empresas andaluzas en un marketplace con el objetivo de expandir las redes de negocio en el mercado norteamericano para las marcas de la región. El objetivo principal fue identificar nuevas oportunidades comerciales en un destino donde la comunidad andaluza continúa siendo líder nacional en exportaciones de productos alimentarios con el 35%v de las ventas nacionales. Este encuentro permitió fortalecer la presencia de las marcas andaluzas y abrir puertas a futuras colaboraciones en el mercado estadounidense.

Asimismo, también se celebró un showcooking en el que se degustaron platos típicos españoles, y, por último, tuvo lugar un espacio de networking donde las firmas pudieron intercambiar sinergias comerciales con influyentes representantes de la prensa americana, universidades, gran distribución y hostelería.

Andalucía TRADE-Agencia para la Transformación y el Desarrollo Económico refuerza con esta acción promocional internacional la presencia del agroalimentario andaluz en EEUU, que esta ocasión contó con la participación de diez empresas. Las firmas andaluzas que presentaron sus productos a través de sus importadores en la zona proceden de Sevilla (La Cultivada, Inés Rosales, Regañás Don Pelayo, Salsas Montealbor y La Española-Aceites del Sur), Córdoba (Ibéricos Covap, Caprichos del Guadalquivir, Al Andalus Delicatessen y Venta del Barón), Granada (Oleoelvira).

La organización de esta acción por parte de Extenda será cofinanciada con fondos procedentes de la Unión Europea a través del P.O. FEDER de Andalucía 2014-2020, dotado con una contribución comunitaria del 80%, o cualquier otro Programa Europeo susceptible de cofinanciar esta acción.

• JULIO 2023 •

GUÍA GASTRO

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



LA TERRAZA DE LA NUEVA RESTINGA BEACH.

GASTRONOMÍA JUNTO AL MAR



Nueva apertura *La Pérgola*

GRUPO TERCERACTO



@lapergoladelmediterraneo
www.grupoterceracto.com

RESERVAS - 617 82 12 92
Paseo de la Farola, 18. Málaga



MURA MURA

SIRVE EN SUS PLATOS EL SABOR
DEL VERANO MEDITERRÁNEO

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

Carmino Guarino encuentra en Málaga la inspiración para elaborar la carta de verano de Mura Mura, su restaurante ubicado en el centro de la ciudad (en la calle Duque de la Victoria) que ofrece lo mejor de la gastronomía italiana libre de estereotipos y con aportaciones de la gastronomía local. El sentido que da a sus platos tiene su origen en su propia historia, “que es la historia de una familia italiana”, especifica. En sus recetas sintetiza sus recuerdos y la experiencia adquirida. Y en su biografía tiene mucha importancia Málaga. “Es un sitio peculiar, de muchos colores, de verdura de verano y de primavera, porque no tiene verdura en invierno”, explica Carmino, que nació y creció en el sur de Italia, en una zona del interior. Por eso en su carta nunca falta el bacalao, que recuerda habitualmente colgado en las casas. Uno de los nuevos platos de esta temporada es precisamente un bacalao con esencia de “puttanesca”, patata y café; un ejemplo de cómo reinterpreta la tradición de la cocina de su país de origen.

Toma elementos de una y otra gastronomía para hacer platos originales y muy elegantes, y lo hace con naturalidad porque entiende cuánto tienen en común. Como la abundancia de productos de verano como el tomate, el pimiento, la berenjena, el calabacín, las aceitunas o las alcaparras. “En España no se usa lo suficiente la berenjena porque se suele comer frita con miel y poco más, pero se puede preparar de muchas maneras. Se puede hacer a la plancha, incluso secada al sol y con un poco de aceite y ajo; se puede freír y aliñarla con tomate y albahaca. Se pueden hacer un montón de cosas con ellas, y lo mismo vale para el calabacín”.

La defensa que hace de estas verduras tiene su correspondencia en las sugerencias que señala en su carta, como la parmigiana 2.0, su versión del plato típico de Nápoles que alterna capas de berenjena, salsa de tomate, queso parmesano (que le da nombre) y mozzarella.

También hay guiños a productos muy vinculados con Málaga como el boquerón, que prepara en agua de tomate con mantequilla y ricotta de cabra malagueña. Otros productos del mar, como el pulpo, las anchoas o el calamar son recurrentes en sus guisos.

Más incorporaciones

Precisamente otro plato recién incorporado es el calamar a baja temperatura con pisto y gazpacho de gambas. El pisto es una caponata clásica siciliana que se elabora con verduras de temporada y tiene un sabor agridulce. “Es una forma de escabeche pero mucho más dulzona porque se añade una parte de azúcar. Y en algunos sitios de Sicilia que le añade cacao”, puntualiza Carmine. Enlaza con la gastronomía española por la presencia de una receta patria típicamente veraniega como es el gazpacho. Carmine cuenta en qué consiste exactamente: “Hacemos un gazpacho de gamba roja. Lo reproducimos con una serie de preparaciones: agua de tomates, pepino, un extracto de pepino y el caldo reducido de la disolución de la cabeza del carabinero”.

Sigue explicando el chef que el gazpacho, por su sencillez y por ser un plato de aprovechamiento, está conectado con otras recetas italianas en las que se emplean los mismos ingredientes. “Se

trata de un plato de verano, de norte a sur. Lo que tienen en común es que utilizan el pan que sobra. Un plato muy típico de la zona del centro al norte de Italia, desde Roma hasta Florencia, es la panzanella, que tiene casi todos los ingredientes del gazpacho pero se prepara como una ensalada. Se usa el pan de sobra, se aliña con vinagre, se emplea tomate, pepino, cebolla y hay quien le añade también un pimiento rojo. Los ingredientes de la versión clásica son estos. Algunos le ponen aceitunas. Pero los ingredientes básicos son más o menos los mismos que los del gazpacho”. Son, en definitiva, los productos del Mediterráneo. “La forma de prepararlo puede ser líquida o sólida, pero los ingredientes y el sabor final son iguales”, concluye el chef.

También hay costumbres comunes en ambos países guiadas por el sentido común. “La pasta que se aliña con tomatito, mozzarella y albahaca se come fría, no caliente, y no se suele tomar en diciembre sino en julio o agosto. Lo mismo pasa con el calabacín, la berenjena o el pimiento, porque abundan en esta época del año. La pasta con legumbres, en cambio, se come mucho menos en verano, porque las legumbres con más calóricas y también se usan más en platos calientes de cuchara”.

Y, como aquí, en Italia también hay contradicciones, como el propio Carmine señala: “En mi tierra, que está cerca de los Apeninos, hay mucha verdura de invierno, como coles o grelos, porque es un sitio de lluvia y de frío. Preparamos un plato con carne picada como si fuera un estofado que se come mejor en invierno. Pero en muchas zonas del sur a mediados de agosto se suelen comer platos que son típicamente de invierno, como la lasaña y la carne cocinada en tomate muchas horas. Es como símbolo de la abundancia y se comen los platos más emblemáticos del lugar”.







• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





• El Radar ≈ Sabor a Torre del Mar • Los Patios de Beatas

Desde 1981, en el corazón del paseo marítimo de Torre del Mar, Marisquería El Radar viene ofreciendo a sus clientes la mejor calidad en pescaíto fresco y marisco. Este establecimiento, regentado por una familia torreña con pasado pesquero y mariner, es uno de los grandes referentes en el litoral de la Costa del Sol - Axarquía. Los jueves, fideuá de marisco. Disfruta de El Radar, platos con Sabor a Torre del Mar.

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

• 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



kanema

UN LUGAR ÚNICO EN NERJA PARA
TUS EVENTOS, CELEBRACIONES, BODAS,
GALAS Y REUNIONES DE EMPRESAS

Ubicado en el Paraje Natural de la Sierra de Almijara, Kanema: Ka-Ne-Ma, cuyo nombre se debe a las extraordinarias vistas, que se pueden observar desde su torre de Capistrano, Nerja y Maro. En Kanema, la sensación de estar más cerca del cielo de Nerja, no solo están en sus espectaculares vistas, sino en sus maravillosos salones y terraza para toda clase de eventos y celebraciones. Kanema cuenta con diferentes espacios: La terraza, donde disfrutar de un maravilloso cóctel de bienvenida; celebrar tu boda, ese día inolvidable. La Terraza de Kanema pertenece al disfrute de sus cócteles. Pertenece a la Sierra de Almijara, al sol, al mar, a las puestas de sol, a las experiencias inolvidables. Un lugar donde se reconoce la belleza, Los salones, lugares espaciosos y luminosos. Kanema está liderado por Sergio Paloma, de Restaurante Pata Negra 57. La cocina de Sergio Paloma tiene un lenguaje propio, la de los autores gastronómicos. Probar sus platos es cerrar los ojos, porque el bocado emociona. Kanema: Una experiencia inolvidable. Te esperamos.



• GASTROIMPERDIBLES •

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

LA RESTINGA BEACH

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



• GASTROIMPERDIBLES •



• GASTROIMPERDIBLES •

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



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



• GASTROIMPERDIBLES •

LA PÉRGOLA DEL MEDITERRÁNEO

LA APUESTA MÁS MALAGUEÑA
DE ANTONIO BANDERAS

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



El grupo hostelero Tercer Acto acaba de abrir las puertas de su quinto establecimiento, La Pérgola del Mediterráneo, un restaurante con una clara identidad malagueña que apuesta por platos tradicionales de la cocina mediterránea y productos de cercanía en un enclave emblemático: el centenario Real Club Mediterráneo, junto a la Farola.



Fotografía: jp_málaga

Dirige la cocina el chef Pedro Moriano, que ha diseñado una carta en la que sobresalen los pescados y mariscos y predominan los productos frescos de cercanía, lo que le aporta dinamismo. Aspiran a convertir sus arroces en un reclamo y ofrecen una gran variedad de sabores y combinaciones, tanto de carne como de pescado. Uno de los platos mejor recibidos, y por el que ellos apuestan especialmente, es el Salpicón de la Axarquía, elaborado con aguacate y mango de la comarca, langostinos y una vinagreta de naranja y hierbabuena. En la carta de vinos no falta una buena selección de caldos de la provincia y están completando la oferta de coctelería. En el nuevo restaurante se distinguen varios espacios: un salón interior, un reservado, una zona donde se ofrecerá comida asiática en las cenas y la gran terraza abierta al mar con unas vistas privilegiadas. Ofrecerá comidas y cenas desde las 13:00 horas hasta la una de la madrugada, si bien la cocina estará cerrada desde las 16:00 hasta las 20:00 horas.

Los eventos tendrán un gran protagonismo en La Pérgola del Mediterráneo, comenzando por el concierto que ofreció el cantante jerezano Juan Peña el pasado 20 de julio. Igualmente pretenden participar activamente en la vida social de Málaga, convirtiéndose en un lugar de encuentro en las grandes fiestas de la ciudad. Empezando por la Feria. “Para el día de los Fuegos estamos llenos y con lista de espera. Tendremos actuaciones en directo y un menú especial. Queremos potenciar la feria de tarde para la gente que no quiera ir al Real y no le guste el centro, tendremos un ambiente de feria pero tranquilo, distinto”, explica Mercedes.

La nueva apuesta del grupo, del que es copropietario el actor y director malagueño Antonio Banderas junto a Pablo Gonzalo, es la más ambiciosa de las que han desarrollado hasta ahora en el entorno del Soho: Tercer Acto, un restaurante especializado en comida asiática; Doña Inés, con una propuesta gastronómica más tradicional; La Barra de Doña Inés, más informal, y Atrezzo, dedicado a la comida italiana.

→



EN EL NUEVO RESTAURANTE SE DISTINGUEN VARIOS ESPACIOS: UN SALÓN INTERIOR, UN RESERVADO, UNA ZONA DONDE SE OFRECERÁ COMIDA ASIÁTICA EN LAS CENAS Y LA GRAN TERRAZA ABIERTA AL MAR CON UNAS VISTAS PRIVILEGIADAS. OFRECERÁ COMIDAS Y CENAS DESDE LAS 13:00 HORAS HASTA LA UNA DE LA MADRUGADA, SI BIEN LA COCINA ESTARÁ CERRADA DESDE LAS 16:00 HASTA LAS 20:00 HORAS



La Pérgola del Mediterráneo se diferencia no solo por encontrarse en un enclave relativamente alejado del resto sino también por su capacidad, ya que puede acoger a más de 400 comensales. Un reto que afrontan con prudencia, según explica Mercedes Carrión, responsable de Comunicación de grupo Tercer Acto. Por eso empezaron a dar servicio en la terraza discretamente a mediados de julio con la intención de ampliar el número de comensales progresivamente, conforme el equipo, que aún está por completar, se consolide. En total estará formado por entre 50 y 80 personas. Un desafío ya superado ha sido ampliar la clientela del restaurante del Real Club Mediterráneo más allá de los socios y para diferenciar los ambientes han abierto una entrada lateral. No obstante, han querido ser fieles a su estilo y una de las mayores dificultades que han afrontado ha sido mantener su estética original, rehabilitando por ejemplo el suelo y las sillas, y añadiendo nuevas comodidades.

La historia de la Pérgola del Mediterráneo ha comenzado este verano pero promete convertirse en uno de los locales más representativos de la gastronomía local. La próxima apertura del restaurante Trocadero en la Casa de Botes del Puerto de Málaga consolidará la esquina del Muelle Uno como un lugar de paso obligado para quienes quieran disfrutar de la mejor gastronomía con las mejores vistas de la ciudad. ■

flâneur

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

CINCO PUEBLOS MALAGUEÑOS

CON VISTAS SINGULARES

L.R. - FOTOS: AGRO

La diversidad orográfica de Málaga hace posible que a lo largo y ancho de su territorio podamos tener numerosos miradores y balcones naturales. No siempre son de fácil acceso y, en algunos casos, implican la realización de rutas de senderismo. Por eso, en esta ocasión te seleccionamos cinco localidades que aguardan en sus respectivos cascos urbanos algunos de estos enclaves que permiten disfrutar de impresionantes vistas panorámicas.



DESDE HACE AÑOS, COMARES TIENE COMO LEMA TURÍSTICO EL DE 'BALCÓN DE LA AXARQUÍA'. JUNTO A LA PLAZA PRINCIPAL DE LA VILLA, ESTÁ UNO DE LOS MEJORES MIRADORES DE ANDALUCÍA. DESDE ALLÍ, ADEMÁS DE MÁS DE UNA DECENA DE PUEBLOS DE LA COMARCA, SE AVISTAN EL MEDITERRÁNEO Y LA OMNIPRESENTE CIMA DE LA MAROMA, LA PRINCIPAL CUMBRE DE LA PROVINCIA

- Gaucín. Aunque en este caso, toca subir hasta el castillo del Águila, merece la pena para poder disfrutar de impresionantes vistas de varias zonas. Por un lado, desde esta antigua fortaleza, que conecta directamente con las calles del pueblo, se puede ver buena parte del Valle del Genal, el del Guadiaro, Sierra de Grazalema o Los Alcornocales. Pero, además, si se va en un día claro, se podrá ver con nitidez el Peñón de Gibraltar e incluso las cumbres del Atlas en Marruecos.

- Casares. Este pueblo, situado entre la Serranía de Ronda y la Costa del Sol, tiene también en su castillo, integrado en el casco urbano, un verdadero balcón con vistas a las provincias de Málaga y de Cádiz. También se alcanza a ver el Campo de Gibraltar y, en días claros, las elevaciones montañosas del Norte de África.

- Genalguacil. Es difícil señalar sólo un pueblo del Valle del Genal con vistas panorámicas, aunque en este caso el mirador-plaza situado frente a la emblemática iglesia de San Pedro Mártir de Verona es un buen motivo para decantarse por Genalguacil. Esta villa museo tiene desde allí una amplia panorámica del Bajo Genal. Desde allí se pueden ver pueblos como Benarrabá o Algatocín, al mismo tiempo que se divisa frondosos bosques.

- Comares. Desde hace años esta localidad tiene como lema turístico el de 'Balcón de la Axarquía'. No es para menos. Junto a la plaza principal de la villa, está uno de los mejores miradores de Andalucía. Desde allí, además de más de una decena de pueblos de la comarca, se avistan el Mediterráneo y la omnipresente cima de La Maroma, la principal cumbre de la provincia.

- Alozaina. Aunque no es ni mucho menos el pueblo de la Sierra de las Nieves más elevado, desde su antiguo castillo árabe, el de la hazaña de María Sagredo, se tiene una bonita vista de esta zona de la comarca que enlaza con el fértil del Valle del Guadalhorce. Aunque queda poco de la fortaleza, merece la pena ir hasta este espacio urbano para disfrutar de los amplios olivares que la rodean, en su mayoría de la cada vez más apreciada variedad alorña de Málaga.





¡VOLVEMOS EL 25 DE AGOSTO!

