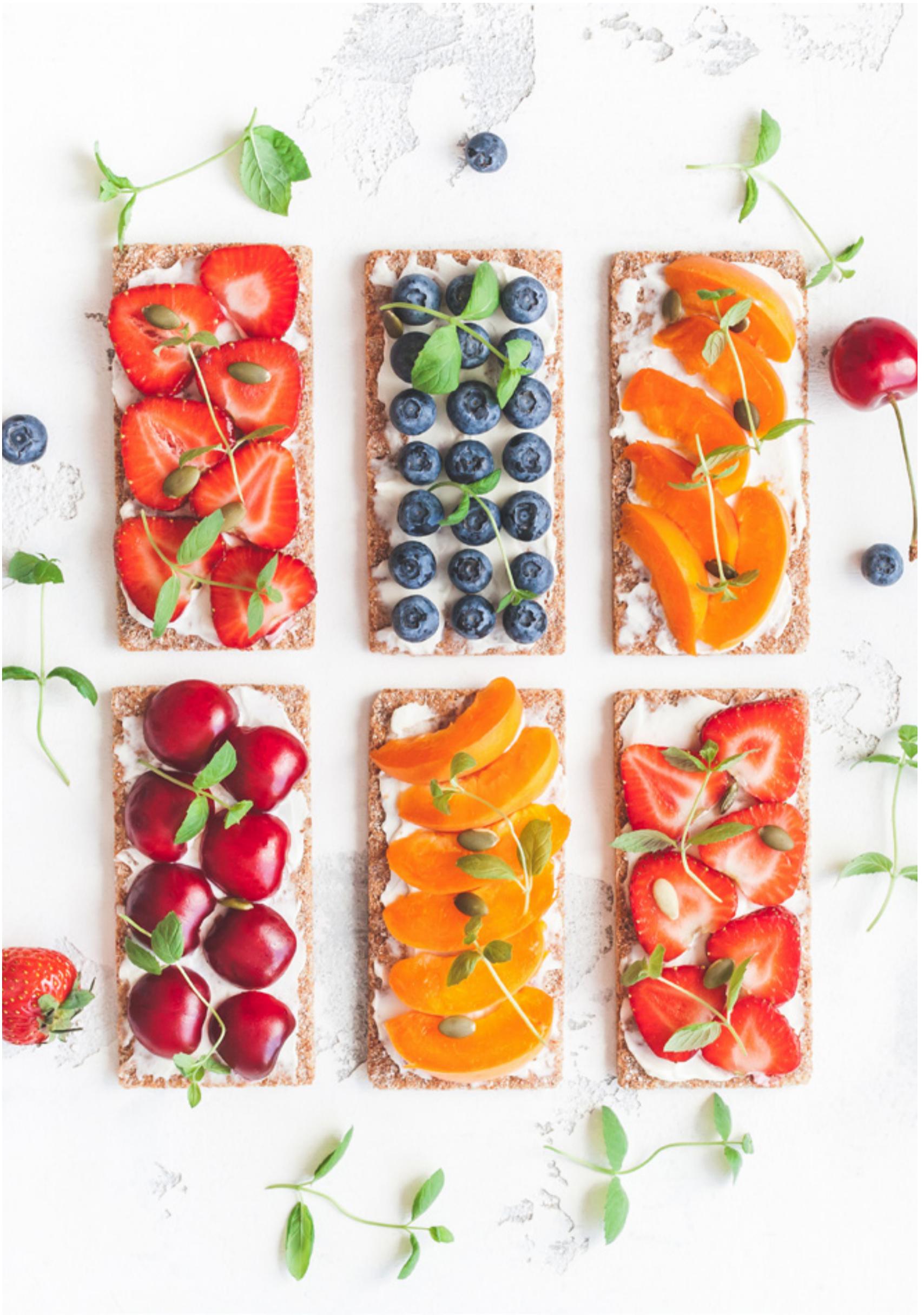


a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo
NÚMERO 87 - SEPTIEMBRE 2023





TROPICAL millenium



**03-05
Oct
2023**
Recinto Ferial
ifema.es
LIVE  Connect

VISÍTANOS EN
HALL 10. STAND 10D19

STAFF - AGRO87

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

 **fruit attraction**
INTERNATIONAL TRADE SHOW FOR THE FRUIT AND VEGETABLE INDUSTRY

3-5 OCT 2023

PABELLÓN 9 STAND D21

VISÍTANOS - VISIT US

EDITOR'S LETTER

La vieja sabiduría rural, esa que lamentablemente hemos ido olvidando entre velocidades, ruidos tecnológicos, ansias, ambiciones y codicias, situaba el 29 de septiembre, festividad de San Miguel que se celebra en muchos pueblos andaluces y malagueños, entre ellos Vélez-Málaga o Torremolinos, como el inicio del calendario. "El ciclo se compadece, esa es su esencia, comenzar con lo que termina (el verano), terminar comenzando. ¡Qué inmensa pérdida el que nadie recuerde eso!", señala el escritor, poeta, naturalista y campesino, Joaquín Araújo, en su libro "Los árboles te enseñarán a ver el bosque", autor que, por cierto, estará en el Centro Cultural La Malagüeta el próximo 24 de octubre, dentro del ciclo "Desafío climático".

Con el otoño comenzamos el ciclo natural, nos renovamos después de los calores del verano y el paisaje se nos dibuja con hebras de un sol tenue, una luz nueva que acaricia la piel y es promesa de algo que intuimos pero que es puro misterio, una luz que invita al silencio, a la mesura, a la sobriedad y a la vida simple.

"En otoño las hojas huelen bien. Las hojas suenan bien. Ese agradable crujir de la hojarasca. Son agradables al tacto: ese gesto de desmenuzarles el tallo con los dedos cuando nos ponemos nerviosos. Los rusos son buenísimos describiendo el otoño. Chéjov sobre todo, quien escribió: "De las lápidas y las flores secas, junto al aroma otoñal de las hojas llegaba un aire de perdón, melancolía y paz", asegura la periodista británica Hannah Jane Parkinson en "La alegría de las pequeñas cosas".

Os damos la bienvenida a nuestro primer número otoñal y os deseamos una feliz lectura.





¡Ya disponibles los
nuevos diseños!



3-5 OCT 2023
MADRID

PABELLÓN 9 STAND D21

VISÍTANOS - VISIT US



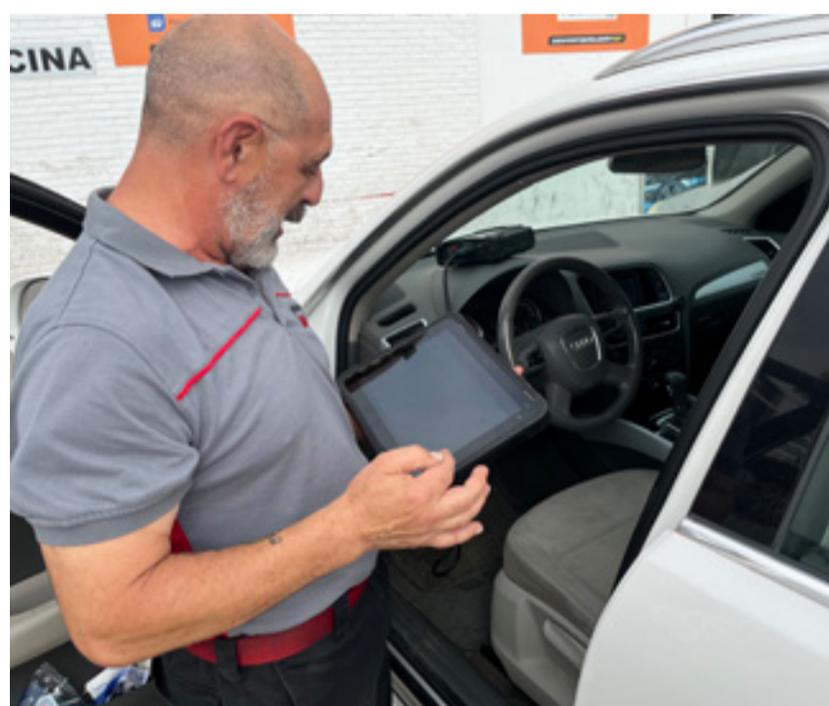
7-11 OCT 2023
COLONIA

PABELLÓN 11.1 STAND E022

VISÍTANOS - VISIT US

WWW.AVOMIX.COM

www.agromagazine.es



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 RUEDAS. 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





LAS FRUTAS TROPICALES QUE PROTEGEN DE LOS RESFRIADOS

En otoño maduran frutos exóticos cargados de vitaminas y minerales que fortalecen el sistema inmunológico y ayudan a prevenir la temida gripe.



El botiquín mejor equipado para cuidarnos de las enfermedades estacionales lo encontramos en la naturaleza. En otoño maduran frutas exóticas que funcionan como protectores naturales ante los temidos resfriados y la gripe, dos enfermedades causadas por virus que afectan a las vías respiratorias y que proliferan con la bajada paulatina de las temperaturas.

La combinación de vitaminas y minerales de la composición de estos ejemplares refuerza el sistema inmunológico. Tienen propiedades antiinflamatorias y están especialmente indicados para tratar dolencias digestivas. En su composición destaca la vitamina C, que contienen en grandes cantidades, lo que los convierte en potentes antioxidantes que ayudan a mantener fuerte el organismo para enfrentarse a posibles enfermedades.

Además, para compensar la reducción de las horas de luz solar, las frutas de temporada destacan por sus llamativos colores y tiene la propiedad de regular el sistema nervioso, provocando una sensación de bienestar y tranquilidad.

Lo más común es tomar en crudo estas frutas de sabor dulce y textura cremosa, pero también pueden licuarse para hacer zumos o batidos o se puede potenciar su dulzor elaborando mermeladas. Si se mezclan diferentes frutas obtendremos sabores sorprendentes.

■ Guayaba

Esta fruta de pequeño tamaño originaria de América Central y del Sur destaca por la cantidad de vitamina C que contiene, 273 mg por cada 100 gramos. La naranja aporta alrededor de 50 mg y el consumo diario recomendado es de 75 a 90 mg.

Dependiendo de la maduración del fruto y de la variedad su fina piel exterior puede ser de color amarillo o verde, mientras que el interior, tierno con muchas pequeñas semillas comestibles, puede ser blanco o de un llamativo color rosa.

Lo habitual es tomarla cruda, incluso con la piel. Tiene un sabor dulce y un poco ácido y es muy aromática. También se pue-

→



den aprovechar las hojas del guayabo, el árbol en el que crece, para hacer infusiones que protegen de infecciones por sus propiedades antifúngicas y antibacterianas. También puede ser de utilidad para paliar los síntomas del resfriado o la gripe por sus propiedades antitusivas y expectorantes.

■ Pitaya

La pitaya es el fruto de un cactus trepador que procede de Centroamérica. Se la conoce también como fruta del dragón y su aspecto resulta deslumbrante, con una piel cubierta de escamas que puede ser amarilla o de color rosa intenso. Estas últimas son menos dulces y menos aromáticas pero más ricas en vitamina C.

El interior puede ser blanco o rojo con minúsculas semillas negras por dentro. En esas semillas se concentran muchos de los beneficios de la pitaya para la salud. Uno de sus componentes es la captina, que ayuda a regular las arritmias, la hipertensión y el nerviosismo. Además, son muy ricas en ácidos grasos saludables y en fibra.

Para consumirla, lo más habitual es partirla en dos mitades y comer la pulpa con una cuchara, pero también se pueden preparar zumos o batidos. Es muy hidratante y baja en calorías y actúa eficientemente para aliviar dolencias estomacales como gastritis, úlceras o acidez.





■ Chirimoya

La producción mundial de chirimoya se concentra en Andalucía, aunque su origen hay que buscarlo en los Andes peruanos y Ecuador. En la costa tropical de Málaga y Granada encuentra las condiciones climatológicas idóneas para su desarrollo, con temperaturas cálidas pero no asfixiantes.

Tiene una piel áspera que protege una pulpa jugosa de color blanco salpicada de pepitas de color negro. Su delicioso sabor dulce y su textura un tanto cremosa la convierte en una de las frutas favoritas del otoño.

Es rica en hierro, cuya absorción favorece la vitamina C, presente también en su composición. Uno de sus beneficios más curiosos es que actúa como un relajante natural.

■ Maracuyá

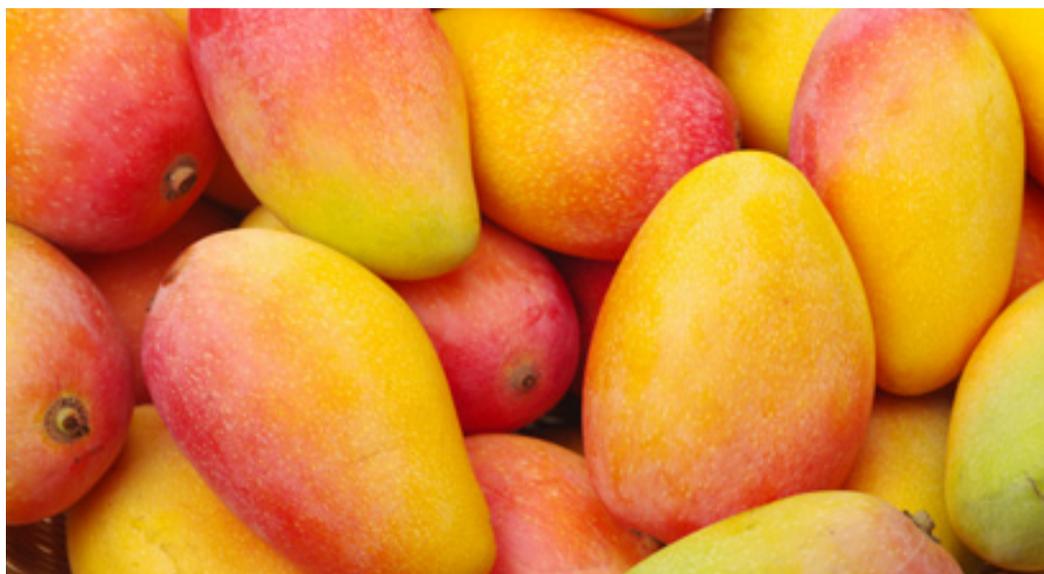
A diferencia de otras conocidas frutas tropicales el maracuyá es rico en hidratos de carbono por lo que resulta una saludable fuente de energía. Es una baya de color oscuro y piel lisa con una pulpa gelatinosa.

A esta fruta originaria del Amazonas y de sabor agridulce también se la conoce como fruta de la pasión, lo que contrasta con uno de sus efectos: ayuda a conciliar el sueño. Esta propiedad se debe a que uno de sus componentes es el triptófano, una sustancia que ayuda a producir melatonina y serotonina y de esta manera mejora el estado de ánimo, regula el sueño y reduce la ansiedad. ■



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.



• 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 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.

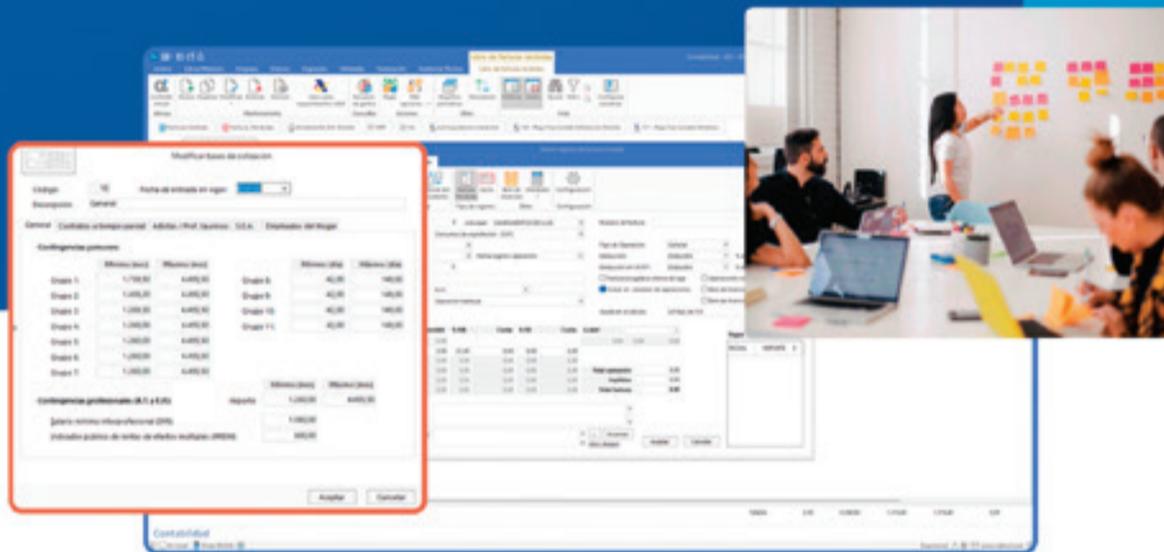
*Calle Fenicios Edif. Euro2000, Local bajo s/n.
Torre del Mar - Málaga (Frente al Hotel Mainake)
Tel. 952 545 819 - www.rinconiberico.es*

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

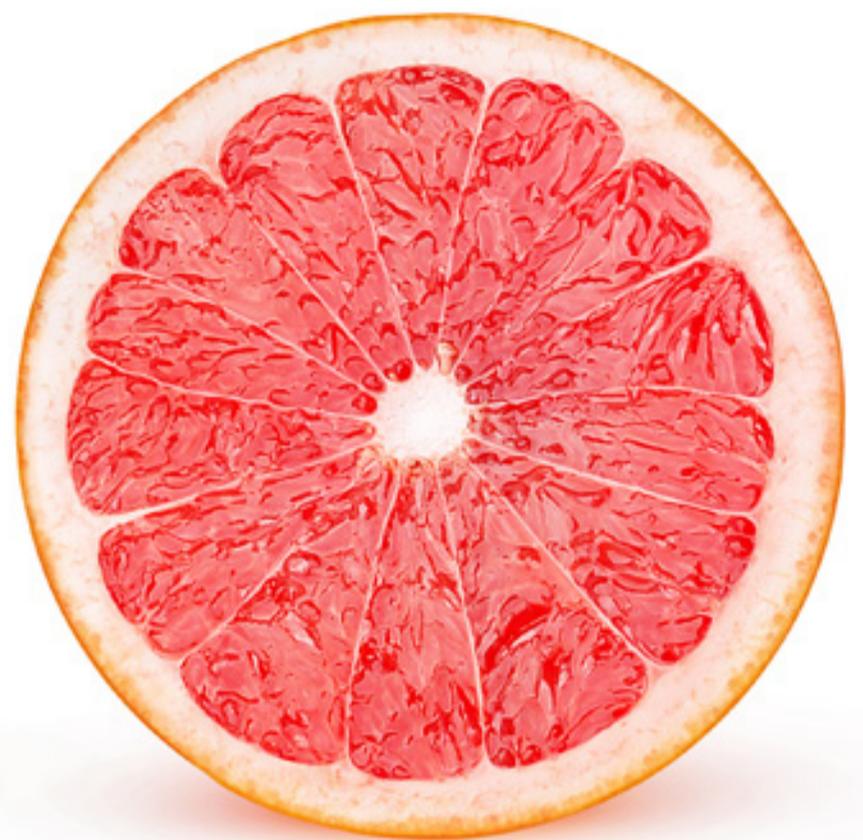
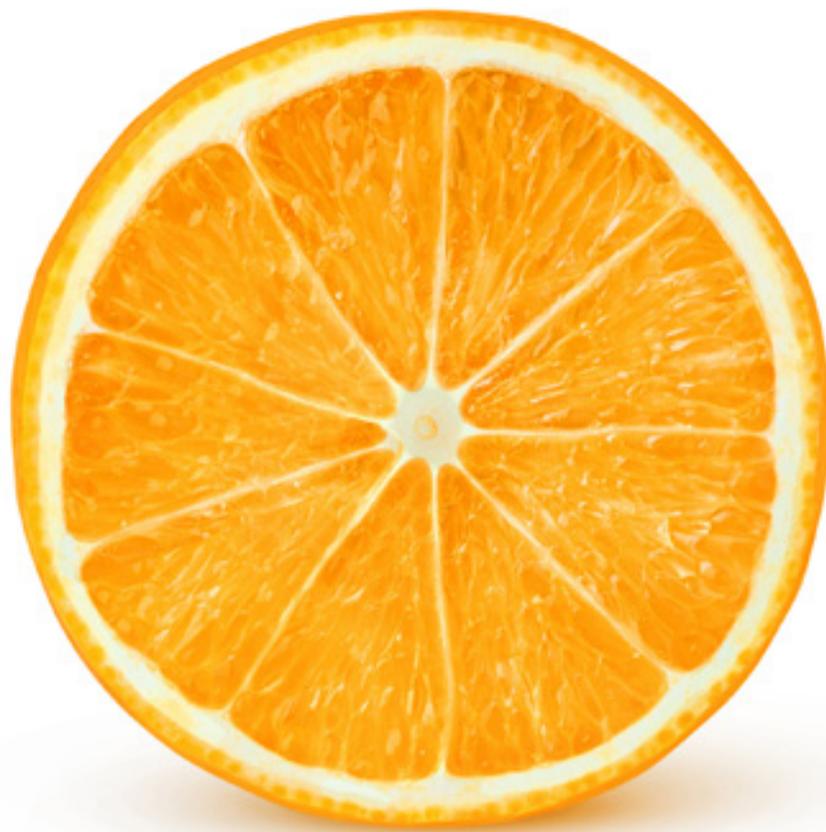
Software
DELSOL

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



ANDALUCÍA
PRODUCIRÁ
1,86 MILLONES
DE TONELADAS
DE CÍTRICOS EN
LA CAMPAÑA
2023-2024



La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Carmen Crespo, ha adelantado en Almería los datos del aforo de cítricos de la campaña 2023-2024 que ha elaborado el Gobierno andaluz. Esta presentación ha tenido lugar en el marco de la Mesa de los Cítricos de Andalucía, donde la representante de la Junta ha trasladado al sector su deseo de que este año sea "una buena campaña".

Carmen Crespo ha explicado que "Andalucía va a producir este año el 32% de los cítricos de toda España y el 44,6% de las naranjas". En concreto, el aforo apunta a que la Comunidad Autónoma andaluza rondará en la campaña 2023-2024 los 1,86 millones de toneladas por lo que, como ha comentado la consejera, "será una campaña similar a la anterior excepto en provincias como Sevilla o Córdoba, donde se registra una bajada de la producción". La consejera ha detallado que se espera "un leve descenso" del 1,7% a nivel regional y del 20% en las provincias cordobesa y sevillana "como consecuencia del impacto de la sequía estructural".

Aún así, Sevilla continúa como principal productora con alrededor de 637.770 toneladas de cítricos previstas para esta campaña; seguida de Huelva, donde se esperan recoger 613.520 toneladas. Sumando ambos territorios, estas dos provincias concentran el 67% del total de Andalucía. En tercer lugar se encuentra Almería con una previsión del 25% del total andaluz (216.330 toneladas). Carmen Crespo ha valorado que este volumen de frutas almerienses hace que la provincia "afiance su posición en el sector de los cítricos".

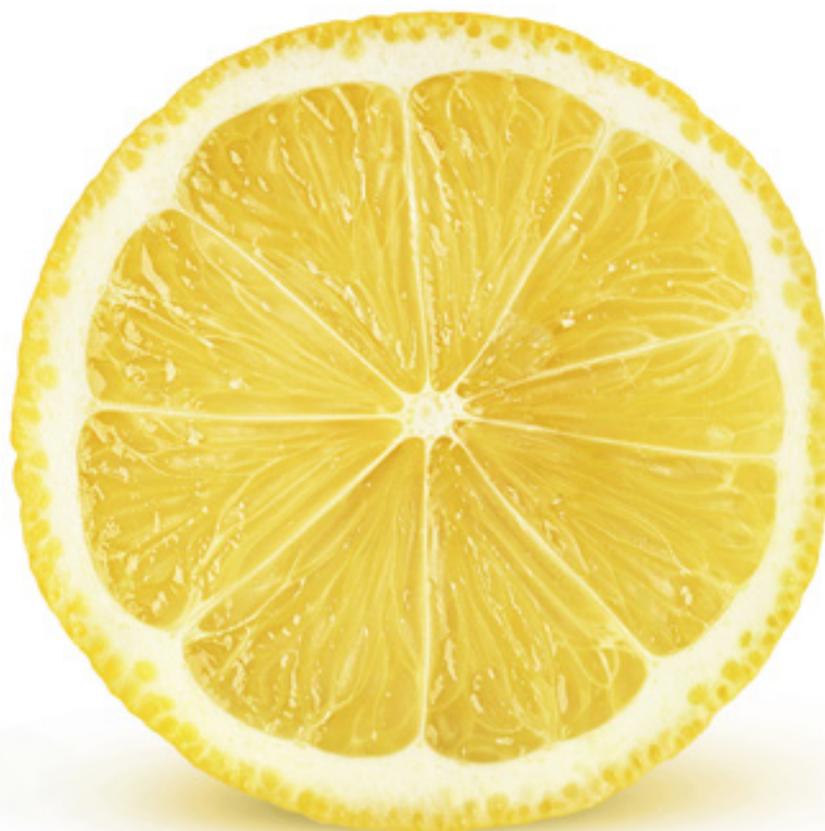
En cuanto al empleo, la consejera ha resaltado que se estima que las labores relativas a la producción de cítricos generen unos cuatro millones de jornales en la campaña 2023-2024. De ellos, cerca de 2,3 millones se corresponden con la recolección de los frutos. "Esto es fundamental para la economía de numerosos pueblos y comarcas de Andalucía", ha afirmado.

Crespo ha recordado que las cotizaciones "se mantuvieron en la pasada campaña" y ha expresado su esperanza de que en 2023-2024 "haya una situación similar". "Eso es lo que necesitamos en este momento, que además de contar con una producción similar se mantengan los precios", ha remarcado. Junto a la consejera, también han asistido a la Mesa de Cítricos el secretario general de Fondos Europeos, Manuel Alías; el director general de la Producción Agrícola y Ganadera, Daniel Quesada; la presidenta del Ifapa, Marta Bosquet; la delegada del Gobierno de la Junta en Almería, Aránzazu Martín; y el delegado territorial de Agricultura en esta provincia, Antonio Mena; entre otras personas.

Sanidad vegetal

En su intervención, la responsable de Agricultura ha remarcado "el trabajo y la preocupación" del Gobierno andaluz por garantizar la sanidad vegetal en los campos de la región. "Entre otras cuestiones, estamos muy pendientes del HLB", ha apuntado Crespo en referencia a las labores que lleva a cabo la Junta para evitar que los cítricos de Andalucía se vean afectados por enfermedades que podrían mermar la producción. La consejera ha hecho hincapié en que desde el Gobierno autonómico se trabaja para impedir que afecciones que actualmente no están presentes en el territorio puedan "entrar por nuestra frontera". Estas actuaciones se enmarcan en el Plan Andaluz de Vigilancia Fitosanitaria en Cítricos de la Consejería de Agricultura, que contempla la aplicación del proyecto Life for Citrus en los





campos de Andalucía. "Esta iniciativa ha contribuido a evitar enfermedades y plagas tan graves como el HLB o la *Xylella fastidiosa* además de avanzar en el estudio de otras posibles amenazas", ha remarcado Carmen Crespo.

Cítricos de países terceros

A nivel comunitario, la responsable de Agricultura ha lamentado que se esté llevando a cabo un proceso por el que se aprobará "una disminución de los aranceles en los acuerdos comerciales con terceros países". Esta medida afectaría, según ha apuntado Crespo, "a un territorio que compite de manera especial con España como es Sudáfrica". La consejera ha explicado que, ante esta situación, Andalucía ha solicitado al Gobierno central que "pida datos a la Unión Europea para poder conocer la cantidad de naranja sudáfrica que importa la Unión Europea" y, así, poder saber si "realmente se cumple" con los contingentes y los aranceles establecidos actualmente. Respecto a Egipto, cuya campaña también coincide con España y que está experimentado un auge en los últimos tiempos, Crespo ha mostrado también su "preocupación por la situación del comercio de cítricos".

La consejera ha afirmado que "es preciso tener una atención especial, y así lo hemos pedido al Ministerio, para garantizar que no pase sin arancel ni una tonelada" a la que se deba aplicar este impuesto. "Esto es fundamental para el respeto de nuestros productores de cítricos, que quieren que se controlen las cantidades sujetas a aranceles y que los nuevos acuerdos con terceros países prioricen producciones que no coincidan con las campañas europeas e incorporen cláusulas espejo", ha remarcado. Respecto a esta última cuestión, Carmen Crespo ha recordado que las cláusulas espejo permiten "exigir a los importadores el mismo grado de sostenibilidad que a los productores de Europa". La consejera ha añadido que de esta forma se avanza también en la protección de Andalucía ante enfermedades y plagas no presentes en el territorio y además, se contribuye a lograr la "igualdad" en cuanto a "las prácticas sostenibles que se exigen a nuestros productores".

Aforo por provincias y variedades

Andalucía es la segunda comunidad autónoma en producción de cítricos de España y cuenta con unas 89.700 hectáreas de este cultivo. Por provincias, el aforo elaborado por la Consejería de Agricultura prevé que en Almería se recojan en la campaña 2023-2024 más de 216.330 toneladas de cítricos.

En Cádiz se rondarían las 64.550 toneladas; en Córdoba, las 187.700 toneladas; en Granada, las 5.620 toneladas; en Huelva, las 613.520 toneladas; en Málaga, las 134.070 toneladas; y en Sevilla, las 637.770 toneladas. En cuanto a la producción de las diferentes especies, destacan especialmente las naranjas dulces, que concentran el 63% de la producción (1.177.950 toneladas). A este cultivo le siguen las mandarinas, que suponen casi el 29% (unas 535.800 toneladas). Los limones, por su parte, suponen el 6% de la producción total al rondar las 110.960 toneladas. Además de estas frutas, el aforo de la Junta contempla también datos de producción de pomelo (26.164 toneladas) y otros cítricos (3.484 toneladas).

Respecto a las superficies, las alrededor de 89.700 hectáreas de cítricos de Andalucía para la campaña 2023-2024 incluyen una extensión de 60.800 hectáreas dedicadas a naranjo dulce a la que se suman unas 20.240 hectáreas de mandarino. La superficie de producción de limón ronda las 7.075 hectáreas y la de otros cítricos alcanza las 1.565 hectáreas.

A nivel nacional, se espera cosechar unos 5,7 millones de toneladas, por lo que Andalucía se mantiene entre las principales comunidades autónomas productoras de España. En concreto, la región andaluza aportará el 32,3% del total nacional.

Para la elaboración del aforo, los técnicos de la Consejería de Agricultura han recogido datos en unas 1.300 parcelas que reúnen más de 10.000 hectáreas (12% de la superficie andaluza). Además, han utilizado también información de las declaraciones de la Política Agraria Común (PAC) con el fin de conocer la extensión que se dedica a cada variedad. ■



LA FERIA SABOR A MÁLAGA DE RINCÓN DE LA VICTORIA, EN IMÁGENES

La Feria Sabor a Málaga celebrada en Rincón de la Victoria del 8 al 10 de septiembre ha batido un récord de ventas. La treintena de productores llegados de todas las comarcas que pusieron a disposición del público lo mejor de sus despensas cerraron el evento con un volumen de ventas de un 62,6 % superior al del año pasado. Además, la feria ha contado con un programa formado por una quincena de actividades como talleres, catas, actividades para los más pequeños de la casa y showcookings en directo con una participación de 1.000 personas. Por otra parte, las actuaciones musicales de las bandas Los Tutis, Carlos Bravo y Money Makers, amenizaron las jornadas y el teatro de títeres Peneque el Valiente reunió a los más pequeños de la casa. El presidente y a la vez alcalde del municipio, Francisco Salado, ha agradecido tanto a vecinos como visitantes su interés e implicación con este evento que tuvo lugar en la Plaza Al-Ándalus y que se enmarcó en las actividades de la Fiesta del Boquerón Victoriano.





SEPTIEMBRE 2023

GUÍA GASTRO

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



INTERIOR DE LA ALVAROTECA, EN MÁLAGA CAPITAL, QUE HA CUMPLIDO DIEZ AÑOS.

RESTAURANTES EN CONSTANTE EVOLUCIÓN



MESÓN SARA ACTUALIZA LA COCINA TRADICIONAL A LOS PIES DE LA MAROMA

El restaurante del Puente Don Manuel (Alcaucín), que ha celebrado su vigésimo aniversario este verano, apuesta por platos saludables elaborados con productos de temporada y de cercanía

El Mesón Sara es conocido en la Axarquía desde hace veinte años, aunque su historia comienza un poco antes, cuando los padres de Sara Martín se iniciaron como hosteleros en un local alquilado en el Puente Don Manuel de Alcaucín. Después se mudaron, ya como propietarios, a otro espacio de la misma calle que convirtieron en el próspero restaurante que ahora cumple dos décadas. Sara empezó a hacerse cargo del negocio familiar hace seis años, al morir su madre, y entonces comenzó una nueva etapa con una carta renovada aunque mantiene reconfortantes platos tradicionales.

Por su localización estratégica Alcaucín, un pequeño pueblo axárquico de casas blancas al amparo de la Maroma, embellecido por el paisaje del Parque Natural de las Sierras de Tejada, Almijara y Alhama y a pocos minutos de la playa, atrae a numerosos visitantes de todo el mundo, principalmente europeos. “Vienen por el clima y también por la gastronomía”, apunta Sara. La afluencia turística se nota especialmente en temporada alta, pero en el acogedor salón de Mesón Sara hay comensales todos los días.

Los productos de cercanía y de temporada son los protagonistas en sus platos. Sara tiene formación en Dietética y Nutrición y ese conocimiento influye en sus decisiones gastronómicas. Se nota su preocupación por la cocina saludable y por la calidad de las materias primas. “Cuando un alimento es bueno no necesita mucho acompañamiento. Un tomate rosa, con aguacate, sal negra, bonito y aceite de trufa, es un plato sencillo y sano que tenemos en la carta, se puede acompañar con una carne a la brasa”.

Una de las principales aportaciones de Sara desde que está al frente del restaurante ha sido reducir la oferta de la carta, que llegó a ser muy extensa, con una gran variedad de tapas, adaptada a los gustos de una clientela multicultural. “Preferimos tener poquito pero bueno”, afirma. Es igualmente selectiva con los vinos, con una colección dinámica en la que nunca faltan referencias de la provincia. →



Aunque le gusta innovar, hay platos intocables que los clientes siguen demandando. Entre ellos, Sara destaca el rabo de toro y la paletilla de chivo al horno, que elaboran siguiendo fielmente la receta de su madre. Con cada estación llegan nuevas incorporaciones. En el comienzo de la nueva temporada, tras un parón de unos días por vacaciones, el tartar de salchichón de Málaga, que llevaban un tiempo ofreciendo, será un nuevo plato fijo en sustitución de otros más asociados al verano como el salmorejo. También anuncia que habrá algún plato elaborado con queso brie, inspirado por un viaje reciente a Francia, y algún postre con mango de la comarca.

Las novedades también están condicionadas por la cosecha de su huerto. Cultivar sus propias frutas y hortalizas le garantiza la frescura y el sabor de muchos de los ingredientes que emplean en su cocina. Pronto empezarán a recolectar las alcachofas. También es la época de los melocotones, las peras y las manzanas. “Los aprovechamos para hacer salsas o confituras. Me parece que esos detalles nos diferencian de otros restaurantes de la zona”, apunta. ■

EN EL COMIENZO DE LA NUEVA TEMPORADA, TRAS UN PARÓN DE UNOS DÍAS POR VACACIONES, EL TARTAR DE SALCHICHÓN DE MÁLAGA, QUE LLEVABAN UN TIEMPO OFRECIENDO, SERÁ UN NUEVO PLATO FIJO EN SUSTITUCIÓN DE OTROS MÁS ASOCIADOS AL VERANO COMO EL SALMOREJO. TAMBIÉN ANUNCIA QUE HABRÁ ALGÚN PLATO ELABORADO CON QUESO BRIE, INSPIRADO POR UN VIAJE RECIENTE A FRANCIA, Y ALGÚN POSTRE CON MANGO DE LA COMARCA



Fotografía: jp_malaga



• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





Nueva apertura *La Pérgola*

GRUPO TERCERACTO



@lapergoladelmediterraneo
www.grupoterceracto.com

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

LA RESTINGA BEACH

**ESTE OTOÑO TE ESPERAMOS
PARA SEGUIR DISFRUTANDO DE LA MEJOR
GASTRONOMÍA JUNTO AL MAR**



• 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



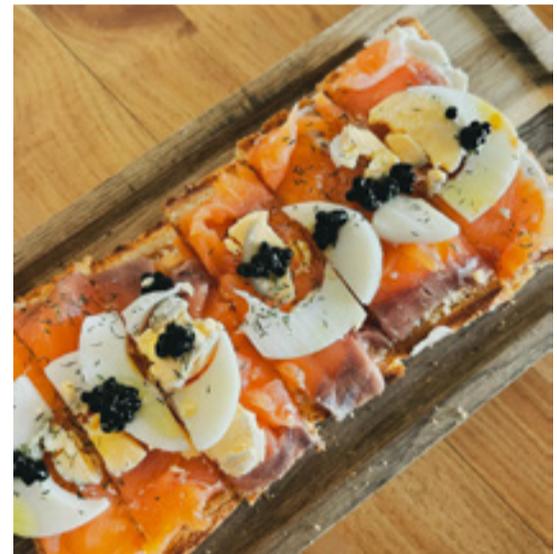
• El Radar ≈ Sabor a Torre del Mar • Los Patios de Beatas

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 otoño 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. Volvemos de vacaciones el 5 de octubre.

Azucarera, 7, Torre del Mar - Tel. 952 54 08 11
 IG. [jorditapas](https://www.instagram.com/jorditapas) - Fb. Jordi Meson Tapas



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.



AGRO MAGAZINE,
APOYANDO LA
GASTRONOMÍA
DESDE 2015



• GASTROIMPERDIBLES •



LAURA BAENA

**"Mi rincón preferido es El Balneario,
esa magia es difícil de igualar"**

La malagueña fundó hace diez años el Club de Malasmadres, una comunidad de mujeres que reivindican una maternidad real y lucha por la conciliación.

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

De la frustración por no poder equilibrar su vida laboral con el cuidado de su primera hija nació el Club de Malasmadres. La malagueña Laura Baena se desahogaba lanzando tuits en los que, sin proponérselo, condensaba el sentir mayoritario de muchas mujeres que estaban descubriendo que la maternidad no era como les habían contado.

Por entonces trabajaba como creativa publicitaria en Madrid, hasta que le resultó imposible ocuparse de la familia y el trabajo y decidió aparcar su carrera. Entonces creó el Club Malasmadres, una comunidad virtual a la que ya pertenecen más de un millón de madres que reivindican su identidad como mujeres y afrontan la maternidad con más sentido del humor que idealización.

El año que viene el Club de Malasmadres cumplirá una década y puede apuntarse algunos logros de los que se siente orgullosa: “Se han roto tabúes y se ha puesto la conciliación en la agenda social y política. Además, se vislumbra un nuevo modelo de ejercer la maternidad”. Dice que no ha pensado en una fiesta especial de aniversario porque “celebramos cada año”. En cambio, ha planeado muchas otras actividades: la Carrera Yo No Renuncio por la conciliación en Málaga; la gira Malasmadres On tour, con parada en noviembre en Sevilla; la tercera gala solidaria Ellas Cuentan en octubre o las Jornadas Yo no renuncio.

Laura también es presidenta de la Asociación Yo No Renuncio, que trabaja para concienciar sobre la necesidad de una conciliación real. “De mi renuncia hice una misión propia para que ninguna mujer tuviera que renunciar a su carrera profesional como yo tuve que hacer”, afirma desde Málaga, su ciudad natal, a la que volvió después del confinamiento, con tres hijas, precisamente para conciliar mejor.





ME ENCANTA PERDERME POR LAS CALLES DEL CENTRO DE MÁLAGA, TOMARME UN VINITO EN EL PIMPI, VER LA ÚLTIMA EN EL ALBÉNIZ Y EL MAR DESDE CUALQUIER RINCÓN. SUBIR A LAS TERRAZAS DEL SOHO PARA VER EL PUERTO, CORRER POR EL MORLACO, CAMINAR HACIA LA VIRGEN DEL CARMEN EN MI RINCÓN DE LA VICTORIA Y PASEAR POR PEDREGALEJO CUALQUIER TARDE DE SEPTIEMBRE CUANDO ANOCHECE, PARA ACABAR TOMÁNDOME UN ESPETO

El décimo aniversario Club de Malasmadres se presta a hacer balance. ¿Cuántas metas de las que se proponía al iniciar el proyecto ha alcanzado?

La más importante ha sido crear una comunidad maravillosa, en la que nos sentimos acompañadas y menos solas. Así se gestiona mejor la culpa y conseguimos cada día romper el mito de la madre perfecta, recordarnos que no somos superwoman y que la conciliación no existe. Se sigue dulcificando, mitificando y mostrando una maternidad alejada de lo que vivimos de puertas para dentro.

¿Cuál cree que es la mentira más dañina sobre la maternidad que ha llegado hasta su generación?

La mentira más grande jamás contada es el "si quieres, puedes", que llevado a la maternidad es más dolorosa aún, porque si ya nos ponen obstáculos a las mujeres para conseguir nuestros sueños profesionales, siendo madres es un imposible. Nos venden que podemos llegar a todo, ser la madre perfecta, la profesional incansable, que somos superwoman, que si nos organizamos PODEMOS. El sistema y el mercado laboral nos da la espalda, los cuidados no se ponen en el centro y no se reconoce socialmente nuestra labor. Mientras esto no cambie la solución será renunciar, emprender por necesidad o perder salud mental a cada paso.

¿El sentimiento de ser malamadre se supera?

Por ahora no je je. Por un lado porque la adolescencia a la que vamos llegando es muy muy complicada. Y porque ahora este senti-

miento nos hace sentir orgullosas, estar en comunidad, rebaja la culpa y nos permite vivir la maternidad con libertad, así que larga vida a las Malasmadres.

¿Se han unido al proyecto muchos malospadres?

Pocos. Son los menos. Hay padres corresponsables, por supuesto, pero el peso de los cuidados y la renuncia sigue cayendo en hombros de la mujer. Por eso hay que seguir luchando por medidas correctivas de esta desigualdad. Los hombres no están dispuestos a renunciar a sus privilegios y nosotras necesitamos compañeros que hagan equipo, que luchen por la igualdad y la conciliación.

Después del confinamiento cambió su residencia a su Málaga natal. ¿Ese regreso supuso un redescubrimiento de la ciudad?

Totalmente. La Málaga que dejé con 21 años era otra. Cuando volvía lo hacía con una prioridad: la familia, así que no conocía mi Málaga actual, que es espectacular. Me siento embajadora de esta tierra, de sus calles y de su cultura.

¿Cuáles son sus sitios favoritos de Málaga?

Mi rincón preferido es El Balneario, esa magia es difícil de igualar, pero me encanta perderme por las calles del centro de Málaga, tomarme un vinito en el Pimpi, ver la última en El Albéniz y el mar desde cualquier rincón. Subir a las terrazas del Soho para ver el puerto, correr por El Morlaco, caminar hacia la Virgen del Carmen en mi Rincón de la Victoria y pasear por Pedregalejo cualquier tar-



de de septiembre cuando anochece, para acabar tomándome un espeto de sardinas.

¿A qué restaurantes le gusta ir en familia?

Para comer en familia hay algo fundamental, que haya espacio para que las niñas jueguen y corran y no sea agobiante en espacio. Por eso nos gusta El Balneario, los chiringuitos de Pedregalejo, como El Merlo, o del Rincón de la Victoria, como El Castillo. Lugares de siempre, con pescaíto bueno y el mar en frente.

¿Y para malamadrear?

Para malamadrear o ir en pareja una noche de huida cualquier sitio es bueno, pero me encantan Palocortado, Verum, Batik, El Pimpi o La Sole, Uvedoble...

Hablar de sus experiencias personales ha facilitado que otras mujeres se identifiquen con su causa. ¿Ha sentido alguna vez que esa exposición se le iba de las manos?

He controlado siempre mucho qué comparto y qué no. Aplico el consejo de mi amigo José Carlos Ruiz: preguntarme "para qué" comparto esto o lo otro. Para mí mi contenido tiene que ayudar a las Malasmadres. Marco claramente la línea roja de la privacidad, no me expongo a nivel personal y emocional si creo que puede hacerme daño o luego puedo arrepentirme.

Prestan ayuda directa a mujeres con el Teléfono Amarillo de la Conciliación y el Teléfono Yo Me Cuido. ¿Cómo funcionan?

Son servicios para todas las Malasmadres. Mientras conseguimos impactar en las estructuras para que el cambio social llegue tenemos que ayudar, esto es fundamental y el primer servicio tenía que

ser asesorar legalmente sobre conciliación a las madres. El primer servicio legal gratuito que activamos, eltelefonoamarillodelaconciliación.com, ha ayudado a más de 10.000 mujeres. Entrar en la web te registras y en 24 horas puedes usarlo. Es de las cosas que más orgullosa me hacen sentir. Estos servicios son posibles gracias a nuestras socias y a nuestras marcas Yo No Renuncio comprometidas como son Telefónica, Danone y Mustela. Por su lado, el servicio Yo Me Cuido nace en la pandemia al observar y estudiar el impacto tan fuerte que estaba teniendo la falta de conciliación en la salud de las madres. Este servicio psicológico ofrece atención ilimitada, 24 horas al día con el apoyo de un equipo de mujeres psicólogas maravilloso. Para acceder a él, entras en yomecuido.es.

Han elaborado once propuestas electorales para facilitar la conciliación de la vida familiar y laboral. ¿Cuál cree que sería la medida más urgente para avanzar hacia la conciliación?

No hay una medida única y esa es el principal y fundamental problema que sufrimos con la falta de compromiso político. Para mí y la Asociación 'Yo No Renuncio' la clave es apostar por un Pacto de Estado por la conciliación, que ponga las medidas mínimas necesarias. En el mercado laboral, regular mejor la flexibilidad, la adaptación de jornada, el teletrabajo, porque luego queda a voluntad de empresarios su aprobación y no puede ser. En el ámbito social, necesitamos redes formales del cuidado que apoyen a las familias en momentos tan complicados como las vacaciones escolares. Por supuesto, la ampliación de los permisos de maternidad o la remuneración de las ocho semanas de permiso parental. Trabajar en la corresponsabilidad, tanto en el hogar como a nivel educativo. Hay que ser más ambiciosas todavía, exigir presupuestos y avanzar en derechos. ■



PIERRE CABANNE:
CUANDO ERA JOVEN, ¿NO SINTIÓ DESEOS
DE TENER UNA CULTURA ARTÍSTICA?

MARCEL DUCHAMP:
QUIZÁ, PERO MUY POCO. ME HABRÍA GUSTADO
TRABAJAR PERO HABÍA EN MI UN FONDO DE
PEREZA TREMENDO. ME GUSTA MÁS RESPIRAR
QUE TRABAJAR.

[CONVERSACIONES CON MARCEL DUCHAMP]
PIERRE CABANNE



flâneur

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



RESTOS ARQUEOLÓGICOS PARA CONOCER LA HISTORIA DE MÁLAGA

Importantes yacimientos dejan al descubierto el pasado milenario de la provincia de Málaga, a cuyo territorio llegaron los primeros pobladores en la prehistoria.

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

La historia de Málaga emerge por toda la provincia en yacimientos que dan testimonio de su ocupación por pobladores prehistóricos, incluyendo a los desaparecidos neandertales, y diferentes civilizaciones a lo largo de miles de años.

Buena parte del valioso patrimonio arqueológico de la provincia está abierto al público, en ocasiones de manera restringida para garantizar su conservación. Hemos seleccionado seis enclaves que merece la pena visitar para aprender sobre historia, reconocer que no somos tan diferentes de nuestros antepasados y, por el camino, disfrutar de la variedad de paisajes de Málaga.

▷ **Necrópolis fenicia de Trayamar**

En la desembocadura de los ríos Vélez y Algarrobo se ubica la necrópolis de Trayamar, uno de los yacimientos fenicios más importantes del Mediterráneo occidental. Se trata de un conjunto de tumbas subterráneas construidas en el siglo VII a.C. cuyo estudio ha ayudado a conocer las costumbres funerarias de los fenicios.

Las valiosas piezas de ajuar funerario halladas en el cementerio están expuestas en el Museo Arqueológico Provincial de Málaga.

→



[Dólmenes de Antequera]

▷ **Dólmenes de Antequera**

Los megalitos de Menga, Viera y El Romeral constituyen el conjunto arquitectónico más importante de Europa de sus características. Son construcciones hechas con grandes bloques de piedra levantadas en el Neolítico y la Edad de Cobre (tienen entre 1.800 y 6.000 años de antigüedad) que fueron utilizados con fines rituales y funerarios.

El Dolmen de Menga es el más antiguo y el más espectacular por el tamaño de las losas que lo forman. La del techo pesa unas 180 toneladas.

Forman parte del Sitio de los Dólmenes de Antequera, que completan otros dos bienes naturales, la Peña de los Enamorados y El Torcal, y es Patrimonio Mundial de la UNESCO.

▷ **Necrópolis Islámica de Yabal Faruh**

En el centro de Málaga se pueden visitar los restos de la necrópolis islámica de Yabal Faruh de época medieval, el mayor yacimiento funerario de la España islámica que se ha descubierto hasta hoy. Los enterramientos comenzaron en el siglo X y continuaron durante casi 500 años, hasta la conquista de los Reyes Católicos.

El cementerio se situó extramuros al norte de la ciudad y se extiende desde la ladera baja de Gibralfaro hasta el Ejido. Este singular cementerio estuvo cerrado al público durante más de 15 años pero actualmente se pueden visitar dos mezquitas funerarias de época almohade (siglos XII-XI-II), las únicas que se conocen de Al-Andalus, y un mausoleo nazarí (siglos XIII-XV) en la calle Agua de la capital malagueña.

▷ **Teatro Romano de Málaga**

En los pocos metros que separan la zona visitable de la necrópolis de Yabal Faruh del teatro romano de Málaga se produce un salto en el tiempo de nueve siglos hacia el pasado, hasta los primeros años del Imperio.

Se construyó en el siglo I d.C., en tiempos de Augusto, sobre unas termas que ocupaban esa localización. Estuvo oculto durante varios siglos hasta que fue descubierto en 1951. El teatro es uno de los enclaves históricos más representativos de la ciudad, está a la vista de los paseantes pero también se puede visitar su interior. Destaca su buena conservación, que permite la celebración puntual de espectáculos en la actualidad.

→

▷ Acinipo

Al mismo periodo que el Teatro Romano de Málaga pertenecen las edificaciones más impresionantes del Conjunto Arqueológico de Acinipo, a unos 20 km de Ronda. El área, conocida como Ronda la Vieja, estuvo ocupada desde la Edad del Cobre, hace 5.000 años. De la época prehistórica se conservan restos de cabañas circulares de un poblado. Otras construcciones, como las necrópolis, dan cuenta de la presencia de íberos y fenicios. Los monumentos más importantes que se conservan son romanos; entre ellos destaca el gran teatro, unas termas, una vivienda o domus y restos del foro o plaza pública. Tan importante fue esta antigua ciudad romana que llegó a acuñar una moneda propia.

▷ Cueva de Ardales

Algunas de las muestras de arte rupestre más antiguas halladas en Málaga se encuentran en la Cueva de Ardales, en la comarca de Guadalteba, que todavía no ha sido explorada en su totalidad. La gruta fue descubierta en 1821 gracias a un terremoto y también es conocida como Cueva de Doña Trinidad Grund, quien la compró en 1852 y la abrió al público.

En su interior conserva manifestaciones gráficas que tienen hasta 65.000 años y solo puede atribuirse a neandertales, una especie extinta hace aproximadamente 40.000 años. Otros rastros encontrados en la gruta corresponden a humanos modernos de hace más de 35.000 años y también guarda enterramientos neolíticos con una antigüedad que abarca un periodo de entre 6.500 y 3.500 años. Las marcas en las paredes de la cavidad incluyen representaciones de animales, huellas de manos y grabados. ■





[Acinipo]



**VOLVEMOS EL 26
DE OCTUBRE**
