

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo · Cultura
NÚMERO 88 - OCTUBRE 2023





EXPERTOS
MADURADORES
FRUTAS
TROPICALES

TROPICAL
millenium

STAFF - AGRO88

Editor

Juan Luis Bueno

Diseño

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 la entrevista que publicamos en este número al gran Niño de Elche, le preguntamos, entre otras muchas cuestiones, por esas cosas que le parecen hoy revolucionarias y no podemos sentirnos más identificados con su respuesta. Dice el artista: "Por poner algunos ejemplos... La lentitud, lo indisciplinar, pensar, escuchar discos enteros, leer libros contrarios, no votar, no tener pareja ni hijos, tener una sola pareja en toda la vida, la amistad, el silencio, el ruido, creer en Dios, rezar, estudiar fuera de la institución y de la titulitis, ahorrar, pasear sin rumbo fijo, dormir sin alarma.

En Agro Magazine nunca hemos tenido prisa. Amamos la lentitud, el consuelo que dan las cosas lentas en un mundo que ha perdido sus anclajes, sus vínculos con la tradición sapiencial, con lo divino y la trascendencia. "La muerte está en la precipitación como en su casa. La lentitud, por el contrario, la sorprende, la desconcierta. El hombre apresurado y el hombre lento morirán los dos, sí, pero el hombre lento habrá recorrido en ese instante una distancia mucho mayor que el hombre apresurado", dice el recientemente fallecido escritor francés Christian Bobin, influencia perenne para el Niño de Elche, como bien hemos podido comprobar los que seguimos sus "extrañas heterodoxias" en Radio 3. Una alegría infinita la de contar en este número, el previo a nuestro octavo aniversario, con el Niño de Elche, espíritu disidente, constante inspiración artística y religiosa que nos lleva a la raíz, a lo esencial, a lo auténtico.

Además de esta excepcional entrevista, completamos el número con reportajes sobre germinados, las castañas, los postres de Patanegra 57 en Nerja o las fiestas gastronómicas en la provincia de Málaga para las próximas semanas. Feliz lectura y mucha salud.



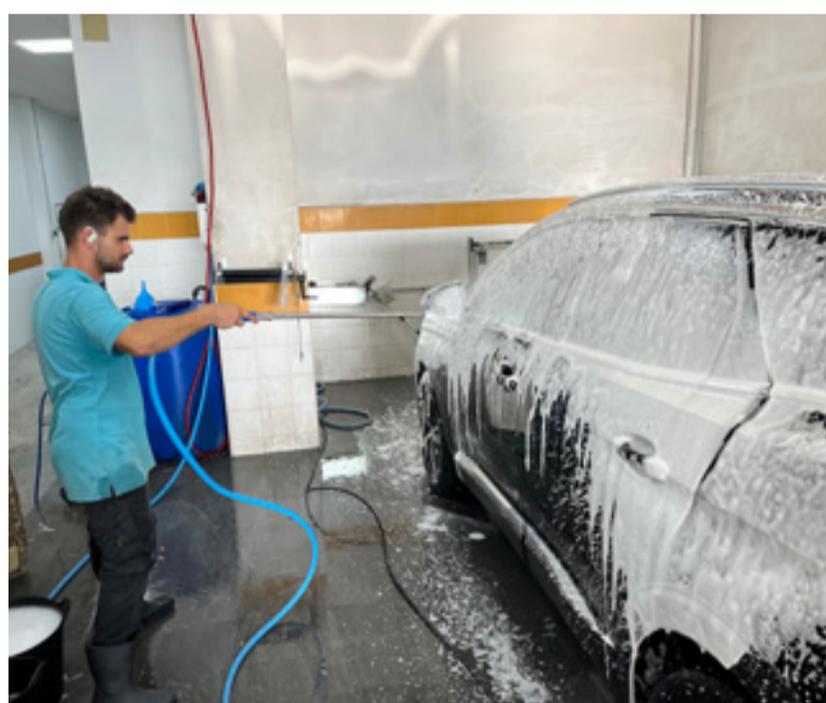
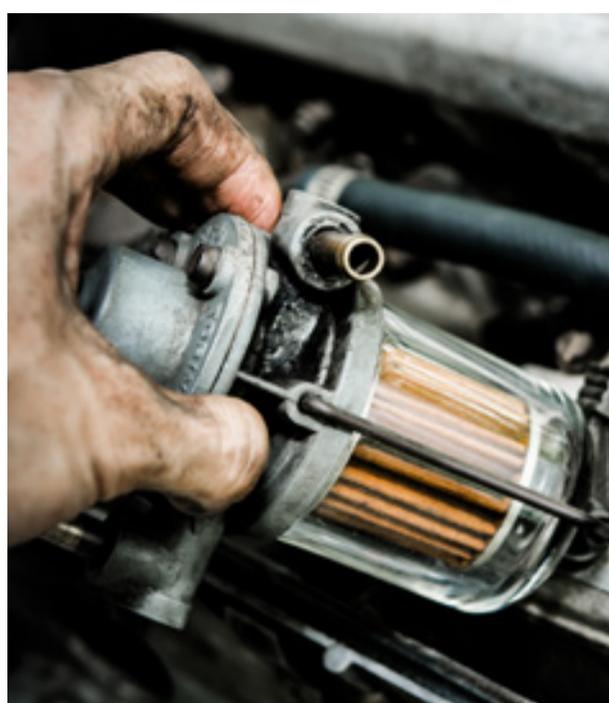
¡Ya disponibles los
nuevos diseños!



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

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



GERMINADOS

Las semillas germinadas se consideran un súper alimento con un gran poder revitalizante, cargado de nutrientes y muy digestivo. Una de sus ventajas es que se pueden cultivar en casa fácilmente.

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



Como consecuencia del creciente interés por seguir una alimentación saludable las dietas se han vuelto más variadas y no dejan de introducirse/popularizarse nuevos alimentos. Es el caso de los germinados, cuyas propiedades nutritivas son cada vez más conocidas y valoradas, aunque ya se consumían hace miles de años, y que en la actualidad es considerado un súper alimento.

Las semillas germinadas son alimentos vivos que mantienen todos sus nutrientes hasta el momento de consumirlos. Se obtienen al poner en remojo las semillas, que pueden ser de diferentes tipos: de cereales, legumbres u hortalizas, así como plantas oleaginosas (ricas en ácidos grasos, como las de girasol o almendra) o aromáticas. Al sumergirlas en agua, su tamaño se duplica y la cáscara que las cubre se ablanda hasta romperse. Al suministrarles agua, calor y oxígeno se activan las enzimas de crecimiento que contienen. Precisamente por su alto contenido en enzimas, los germinados facilitan mucho la digestión, incluso cuando se obtienen de legumbres que pueden ser más difíciles de digerir, como el garbanzo. Esto se debe a que durante la germinación el grano pierde algunos antinutrientes, por lo que son más digestivos.



Los germinados son los embriones de las plantas y contienen todos los nutrientes que necesita para crecer y desarrollarse, una concentración muy superior a la de la planta adulta de sustancias beneficiosas como vitaminas, proteínas, antioxidantes, fibra y clorofila. Aunque normalmente nos referimos a los germinados y a los brotes indistintamente, se diferencian porque el brote ya presenta las primeras hojas de la planta.

La mayoría de las semillas se pueden germinar a excepción de las de plantas solanáceas, como son el tomate, el pimiento, la patata o la berenjena. Estas son tóxicas y nunca se deben consumir sus brotes. Por lo demás, es muy fácil obtener germinados caseros. Es un proceso que tarda unos 4 o 5 días durante los que habrá que dedicarles solo unos pocos minutos. El proceso comienza cubriendo con agua una pequeña cantidad de semillas. Se guardan en un lugar fresco y oscuro y se dejan reposar durante una noche. Al día siguiente se lavan, se retira el agua, se tapan con una tela y se colocan en un sitio resguardado de la luz. Habrá que colar las semillas cada día hasta que tengamos hayan crecido unos 3 cm; entonces debemos cambiarlos a un lugar soleado y dejarlos durante unas horas para que mediante la fotosíntesis se active la clorofila, muy importante para la regeneración de las células sanguíneas. Después de este último paso estarán listos para servir.

De esta manera tendremos germinados siempre a mano y serán lo más naturales posible ya que nos aseguramos de que no contienen ninguna clase de aditivos.. Además, llevando a cabo el proceso nosotros mismos dispondremos de una mayor variedad de germinados ya que podemos someter a esta técnica muchos productos que hay habitualmente en cualquier despensa como las lentejas, garbanzos, guisantes, cebollas o ajos. También se pueden emplear germinadores, que nos facilitarán aún más el trabajo y, por supuesto, se pueden comprar ya envasados y preparados para añadirlos al plato. →



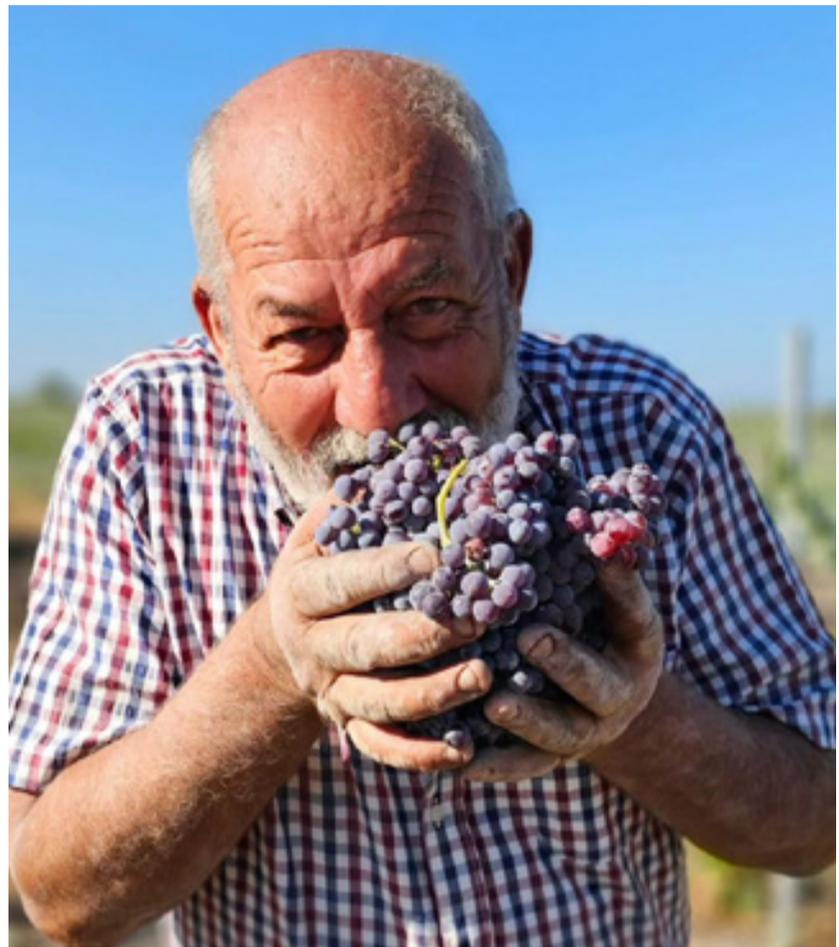


Brotos crudos

Lo más recomendable es tomar los brotes crudos, ya que así conservan todas sus propiedades, y en poca cantidad. Por su textura crujiente y la variedad de sabores que ofrecen son muy apropiados para enriquecer ensaladas o como adorno (comestible) de platos. Si los sometemos a cocción podemos tomarlos en sopas, tortillas o salsas y guarniciones.

Los brotes de soja verde son quizá los más conocidos. Son muy ricos en proteínas, hierro, ácido fólico y vitaminas C y B. También es fácil encontrar brotes de alfalfa, que destacan como fuente de calcio. Los sabores de los germinados de brécol, mostaza o rúcula nos sorprenderán; estos tres tipos de brotes son ricos en calcio y beneficiosos para reforzar el sistema inmunitario, combatir procesos febriles o resfriados y favorecer la depuración del organismo, respectivamente. Los de ajo tienen efectos antibióticos y están indicados para tratar la hipertensión; los de cebolla destacan por su acción diurética y antiséptica, igual que los de puerro. ■





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 mès qu'un endret polit en Planeta Tèrra, que mos deishèren entà estimar-lo, respectar-lo y viuer-lo.

Fòrça mès qu'un endret, transformat entà dedicar-lo ara producció y comercializaci3n 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 agricola, 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



CASTAÑAS

EL TESORO DEL VALLE DEL GENAL

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO





SAN ANTONIO DE PUJERRA ES UNA COOPERATIVA DE PRIMER GRADO, RECEPCIONA LAS COSECHAS DE LOS PRODUCTORES Y SELECCIONA LAS CASTAÑAS EN FUNCIÓN DE SU TAMAÑO; LAS MÁS PEQUEÑAS SE VENDEN COMO ALIMENTO PARA CERDOS. DE LA COMERCIALIZACIÓN SE ENCARGA LA COOPERATIVA DE SEGUNDO GRADO CASTAÑAS VALLE DEL GENAL, LA MÁS IMPORTANTE DE LA COMARCA Y DE LA QUE TAMBIÉN FORMA PARTE LA COOPERATIVA DE PRIMER GRADO PRODUCTORES DE CASTAÑAS DE LA SERRANÍA DE RONDA, DE JUBRIQUE.

El otoño es una estación de gran actividad en el Valle del Genal, en la Serranía de Ronda. Se intensifican las visitas de senderistas, atraídos por sus paisajes, que a partir de octubre lucen espléndidos, cubiertos de los colores característicos de esta época del año, a los que debe su nombre el Bosque de Cobre. Esa explosión de belleza coincide con el comienzo de la campaña de recolección de las castañas, muy importante para la economía de la comarca: Málaga es la principal productora de este fruto en Andalucía y una de las más destacadas a nivel nacional, aunque este año los productores se enfrentan a unas dificultades nunca vistas debido principalmente a la sequía y las altas temperaturas que han tenido que soportar.

Lo atestigua Cati Chicón, presidenta de la cooperativa San Antonio de Pujerra. “Llevamos cuatro o cinco años teniendo mucha pérdida de dinero pero este año ha sido desastroso”, se lamenta. Justifica su afirmación

con cifras referidas a su explotación: “Solíamos coger 20.000 kilos, después bajamos a 15.000, el año pasado también fue muy malo y cogimos unos 8.000 kilos, y este año hemos llegado a 1.000 kilos”. San Antonio es una cooperativa de primer grado, recibe las cosechas de los productores socios y selecciona las castañas en función de su tamaño; las más pequeñas se venden como alimento para cerdos. De la comercialización se encarga la cooperativa de segundo grado Castañas Valle del Genal, la más importante de la comarca y de la que también forma parte la cooperativa de primer grado Productores de Castañas de la Serranía de Ronda, de Jubrique. Cati asegura que este año han recogido entre los dos pueblos 50.000 kilos de castañas; en años mejores alcanzaban el millón y medio.

La campaña de recogida es corta, suele durar unos cuarenta días, aunque cada año se reduce por el calor. “Siempre ha hecho

frío, pero desde hace cuatro o cinco años cogemos las castañas en mangas cortas”, ilustra Cati, que asegura que esta circunstancia no ha afectado a la calidad de los frutos, que siguen un estricto proceso hasta su consumo. “En cuanto las recibimos la seleccionamos y van corriendo a la nevera, no tardamos ni dos minutos. Al día siguiente se sacan y se meten en un baño de agua durante 35 minutos a una temperatura de 33 o 34 grados. Después se secan con unos ventiladores y se clasifican según su tamaño, que se mide por el número de piezas que entran en un kilo”.

Europa

Este año más de la mitad de la cosecha se ha exportado a Alemania, donde ofrecen mejores precios. Tradicionalmente las castañas del Valle del Genal se han distribuido por toda Europa, llegando a países como Portugal, Holanda, Inglaterra, Italia o Suiza. Para hacer frente a una crisis que no parece





MÁLAGA ES LA PRINCIPAL PRODUCTORA DE ESTE FRUTO EN ANDALUCÍA Y UNA DE LAS MÁS DESTACADAS A NIVEL NACIONAL, AUNQUE ESTE AÑO LOS PRODUCTORES SE ENFRENTAN A UNAS DIFICULTADES NUNCA VISTAS DEBIDO PRINCIPALMENTE A LA SEQUÍA Y LAS ALTAS TEMPERATURAS QUE HAN TENIDO QUE SOPORTAR

bajo, que apenas ha sido rentable en los últimos años, también se benefician los senderistas que visitan los bosques y encuentran los caminos despejados durante todo el año. Por eso Cati se lamenta de que muchos no respeten la prohibición de llevarse castañas durante el periodo de recolección.

El final de la recogida se festeja con los tradicionales “tostones”, fiestas populares en las que se tuestan y comparten castañas acompañadas de algún licor. En Pujerra la Fiesta de la Castaña coincide con el día dedicado a su patrona, la Virgen de Fátima, el 3 de noviembre, o se celebra en una fecha cercana. Este año comenzará esa misma noche y en total se repartirán unos 800 kilos de la variedad toma-sa, la más tardía.

Esta fiesta es una ocasión excepcional para conocer los platos de la gastronomía local que se elaboran con castañas, que corren el riesgo de caer en el olvido a medida que faltan las personas que conocen las recetas. Si bien se consumen popularmente asadas, sus usos en la cocina pueden ser muy variados. También pueden tomarse crudas, fritas, ahumadas, cocidas enteras o en puré, secas o incluso pueden emplearse molidas en forma de harina. Y son igualmente aptas para recetas saladas o dulces, como recomienda Cati: “Están muy buenas cocidas con agua y azúcar, o con un almíbar de vino tinto, azúcar, cáscara de limón y canela. Así se pueden conservar para el resto del año”. Aunque se trata de un fruto seco, la composición de la castaña es similar a la de

los cereales. Casi la mitad de su contenido son hidratos de carbono complejos, muy beneficiosos porque se absorben lentamente y así aportan energía de forma continuada y mantienen estables los niveles de azúcar. También contiene mucha agua, por lo que resulta poco calórica a pesar de su dulzor. Es por tanto un alimento muy recomendable en cualquier dieta, incluso para celíacos, ya que no contiene gluten. Únicamente hay que tener cuidado de no abusar de tomarlas crudas recién cogidas por su alto contenido en taninos, que puede dificultar su digestión, aunque este disminuye al cocinarlas o dejándolas en reposo unos diez días. ■

■ Más información en agromagazine.es

"POQUITO PERO BUENO"

{ CURRO ROMERO }

• OCTUBRE 2023 •

GUÍA GASTRO

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



INTERIOR DE ÉLKAR, UNO DE LOS RESTAURANTES MÁS ALTOS DE ESPAÑA, UBICADO EN MADRID.

GASTRONOMÍA DE ALTURA

LOS POSTRES DE

PATANEGRA57

UN EXQUISITO JUEGO DE CONTRASTES

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



Espuma de fruta de la pasión con coco en diferentes texturas; fondant de chocolate, crema inglesa y helado de vainilla; semifrío de yogur con cremoso de pistacho y petazeta de frambuesa; espuma de crema tostada con culis de frutos rojos. Son algunos de los postres que el chef Sergio Paloma ofrece en su restaurante Patanegra 57, instalado en una casa señorial a pocos metros del Balcón de Europa en Nerja. Esta selección da una idea de cuáles son sus inquietudes: postres cremosos, juego de texturas y sabores, técnica y protagonismo de productos de temporada y de las tierras que lo rodean, como el mango u otros frutos más exóticos como la pitaya o el maracuyá.



Un ejemplo de la importancia que concede a los productos de cercanía es un postre que ha incorporado este otoño en el que están presente la fruta de la pasión de la Axarquía y la miel de Frigiliana. Solo su descripción excita el paladar, se trata de un cremoso de helado de ron de Motril que completa jugando con pasas, la miel de Frigiliana y torta de Algarrobo. O la creación de la que se siente más orgulloso, y que ha presentado en algunas ponencias, un homenaje a una de las frutas que más se identifican con la Axarquía: se llama "El mango". "Lo que ves es un mango, con sus colores típicos, pero lo que hacemos es licuarlo. Por fuera es una mouse y cuando abres el postre aparece el licuado que en boca es súper agradable", explica Sergio.

Los frutos de cada estación le sirven de inspiración. La granada será protagonista de un postre que prepara para un próximo evento y para el invierno está preparando un menú que cerrará con un plato dulce elaborado con boniato y chirimoyo. Este último es un fruto que se le resiste, pero sabe que acabará consiguiendo el resultado que busca. "Con el chirimoyo hay manera. Aunque venden la pulpa no tiene el mismo sabor. Probamos escaldándolo incluso pero se pone negro, y en cuanto le añades limón o algún cítrico para que no pierda el color se come el sabor", relata Sergio, que adelanta también en qué postre trabaja para incorporarlo pronto, como un reto: "Queremos sustituir la típica tarta de manzana haciendo un tipo de compota con un chirimoyo que no esté tan maduro, y simular las pepitas del chirimoyo jugando con chocolate".

→



El mejor postre es aquel que combina con el resto de la comida aportando equilibrio al menú. Dice Sergio que en Patanegra 57 le dan la misma importancia que a cualquier otro plato y los diseña con la misma exigencia. Los clientes que le conocen se ponen en sus manos cuando llega el momento de elegir, algo que agradece para poder alejarse de la repostería más tradicional. “Si nos dejáramos llevar por lo que suelen preferir los clientes tendríamos que meter el arroz con leche o el mouse de chocolate”, reconoce. No obstante, en su carta hay algunos postres que no pueden faltar y que destacan como favoritos, como el cremoso de yogur con helado de pistacho. Si tiene que elegir alguno como favorito, se resiste. “Le tengo aprecio a todo, según la temporada. El chocolate no puede faltar, ni un buen hojaldre. La manzana o el mango tampoco pueden faltar nunca”, afirma. Pronto introducirán dos nuevas propuestas: mango y sus texturas y limón caído del árbol.

Aprendió el oficio en el restaurante de sus padres, en la misma localidad axárquica, se formó en la escuela de hostelería La Consula, adquirió experiencia trabajando con Martín Berasategui y viajó para conocer otras cocinas antes de abrir Patanegra 57. Define su propuesta como alta gastronomía mediterránea y adapta su carta a cada temporada. En noviembre incorporarán la carne de caza, castañas, caldos, setas y níscalos. “Jugamos con más caldos, reducciones, carne de caza”, explica el chef.

Desde el año pasado también está al frente de Kanema, una ilusión que ha hecho realidad “con mucho trabajo, mucho sacrificio y mucha inversión”. En este espacio ubicado en la conocida como Torre de San Juan, con vistas a Capistrano, Nerja y Maro, puede organizar eventos que exceden la capacidad de Patanegra 57, que puede acoger un máximo de 85 comensales, y ofrecer una oferta gastronómica y de ocio diferente, aunque sin perder su sello personal. ■





• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





AGRO MAGAZINE, APOYANDO LA GASTRONOMÍA DESDE 2015



• Kanema Cocktail Lounge

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. Kanema es un lugar único para tus eventos más especiales, celebraciones, bodas, galas y reuniones de empresas. Kanema está liderado por Sergio Paloma, de Restaurante Patanegra 57. La cocina de Sergio tiene un estilo propio, la de los autores gastronómicos. Kanema: una experiencia inolvidable.

*Urb. San Juan de Capistrano, Avda. Las Palmeras, 12 j. Nerja.
www.kanema.es - info@kanema.es
Tel de reservas: 951 56 20 98*



• Mesón Sara

Treinta años y varias generaciones después, Mesón Sara sigue siendo uno de los restaurantes referentes de Málaga y en concreto de la Axarquía. Los clientes que visiten este restaurante encontrarán una gastronomía tradicional pero con matices actuales, para disfrutar en distintos momentos del día, como desayunos, almuerzos y cenas. Destaca la calidad de su carne de origen nacional y su apuesta por los productos frescos como sus alcachofas. Además cada temporada encontrarás algún plato nuevo. ¡Reserva ya!

*Calle Puente Don Manuel, 20, 29713 - Puente de Salía (Alcaucín) - Málaga
Tel de reservas: 952 51 08 77 - IG. mesonsararestaurant - FB. Mesón Sara*

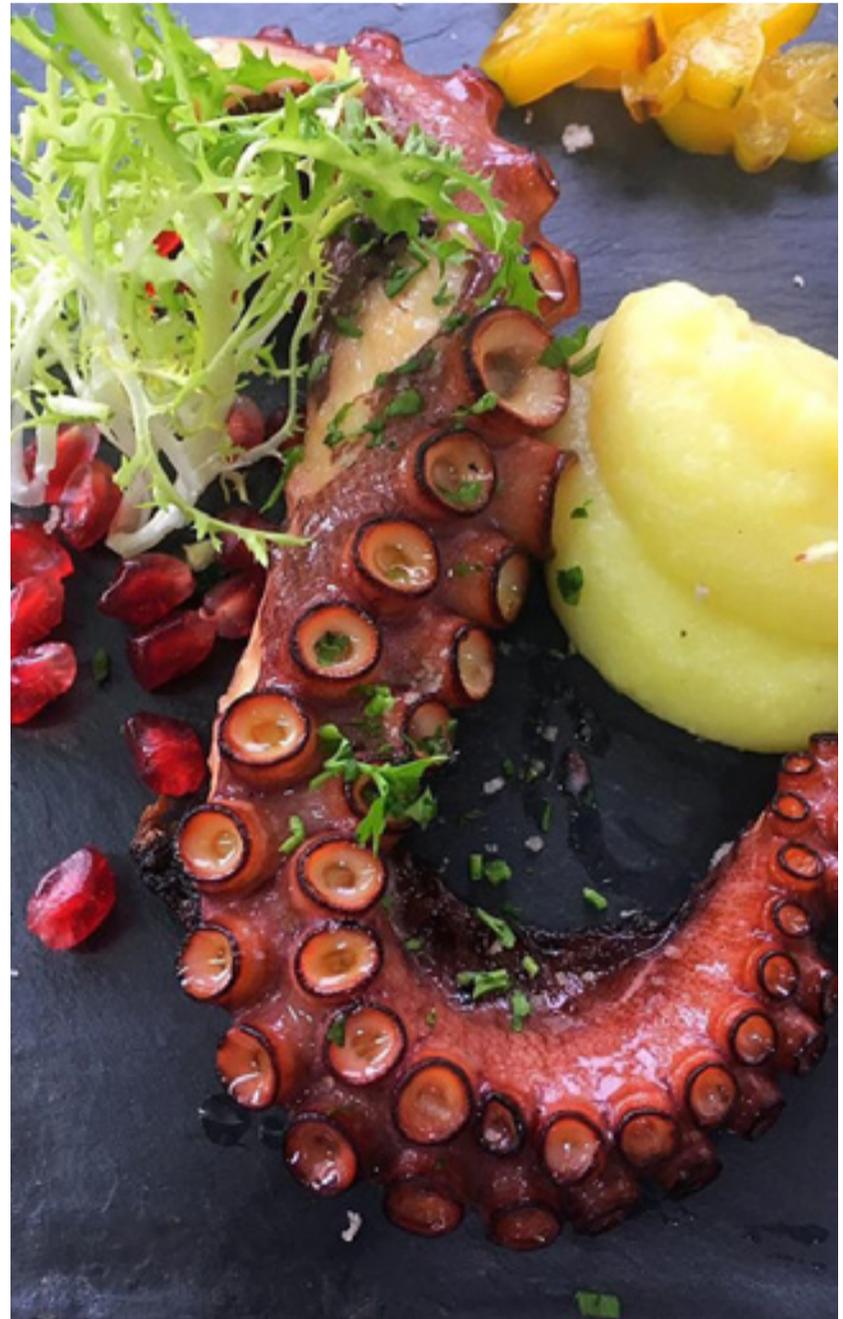




• GASTROIMPERDIBLES •

LA RESTINGA BEACH

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



• 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 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 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



• 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 - Fb. Jordi Meson Tapas

**"LA ALEGRÍA, LO QUE YO LLAMO ASÍ,
FORMA PARTE DE LO MINÚSCULO Y DE LO
IMPREVISIBLE. UN MARTILLITO DE LUZ
GOLPEANDO EL BRONCE DE LO REAL.
LA NOTA QUE DE ELLO RESULTA SE
PROPAGA POR EL AIRE, POCO A POCO,
HASTA LA LEJANÍA"**

{ CHRISTIAN BOBIN }

"AUTORRETRATO CON RADIADOR"

NIÑO DE ELCHE

**“COMER Y CANTAR SON
EXPERIENCIAS TAN COMPLETAS
QUE DEBEN TENER SUS TIEMPOS
Y ESPACIOS PROPIOS”**

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



Foto: Ángela Martín Retortillo

Francisco Contreras Molina (Elche, 1985) despuntó en el flamenco de niño. Más adelante se convirtió en Niño de Elche y sobrepasó las etiquetas sin desligarse del flamenco, para espanto de los guardianes de la tradición. En sus espectáculos se acerca a la performance, hace carne el arte, se ha mezclado con otras disciplinas, como la danza, el cine o la pintura, y con artistas como C. Tangana o Rosalía, quien figura en su disco más reciente, “Flamenco. Mausoleo de celebración, amor y muerte” (Sony, 2022). También dirige y presenta en Radio 3 el programa “eXtrañas heterodoXias”. A final de octubre participará en Málaga en la clausura del Año Picasso con el concierto “Fandango Cubista”.



Foto: Ángela Martín Retortillo

Hasta final de este año estás de gira por distintas ciudades de España con formatos diferentes. ¿Influyen unos proyectos en otros de alguna manera?

Todo lo experimentado se retroalimenta entre sí por eso soy fiel creyente de la idea o experiencia - según se mire - del arte-vida. Es un mecanismo que en el desarrollo del sinfín de proyectos en los que estoy sumergido van surgiendo otras ideas que generan nuevas propuestas de las cuales algunas se ven realizadas de forma más convencional, otras esperan en barbecho en mis diferentes carpetas, afiches, libretas, archivos de audio u otras simplemente ocupan esa labor de alentadoras de otros procesos sin más fin que ese.

¿Te obsesionas con los temas sobre los que trabajas hasta agotarlos o arrastras todos tus intereses de una obra a la siguiente, en convivencia?

Hay pocos temas que se agoten sobre todo si son temas trascendentales y no temáticas elegidas de la misma forma que el que desarrolla una idea para un ensayo literario o una novela.

Te has declarado exflamenco pero publicas un disco de flamenco. ¿Te tomas menos en serio que quienes te critican?

Mi labor se basa en un rigor de la práctica artística, política y en un compromiso muy serio con el arte o sea, con la vida y su trascendencia. Lo que no se puede tomar en serio son los debates sobre las disciplinas artísticas, las tradiciones, las identidades culturales o todo tipo de pelea de barra de bar que poco tiene que ver con esa idea profunda que encierra el arte y sus posibilidades emancipatorias.

En “Flamenco. Mausoleo de celebración, amor y muerte” hablas de muerte y también de amor, que no es un tema habitual en tus trabajos. ¿Qué otras cosas te has

atrevido a hacer en este disco que no hubieras hecho antes?

Amor y muerte son parte de la misma ecuación. Es verdad que el amor romántico o las relaciones sentimentales convencionales de pareja no son parte de mi experiencia ni de mis intereses, por lo tanto es normal que no sea un tema recurrente en mi producción artístico-vital. Probablemente no haber tenido pareja amorosa pueda ser una razón contundente como para que eso no sea prioritario en lo que a temáticas se refiere. En este disco si aparece es porque está ligado a la muerte, si no poco me hubiera interesado pararme en esa retórica. No lo tomes como un atrevimiento sino como una ampliación controlada de la escucha.

¿Los riesgos te motivan o son más bien un obstáculo al que te cuesta enfrentarte?

No siento mis trabajos como arriesgados en el sentido vital ni estético aunque sí en el comercial. Sé muy bien el contexto cultural en el que me muevo, la mal llamada industria cultural o musical en la que existo y las dificultades a las que me enfrento cuando haces algo fuera de la convención y lo etiquetable. Si hay algo de riesgo en mi trabajo es en ese terreno, o sea en el económico.

Si el flamenco ha muerto y hay que buscar un culpable, debes de ser uno de los principales sospechosos.

El flamenco es un arte que se suicida, que se inmola, que su espíritu existencialmente es autodestructivo. No hace falta que venga nadie a matarlo o a rematarlo. Es una experiencia que necesita de ello para seguir latiendo. Su existencia depende de ese grado de violencia empleada contra él mismo. Lo demás es una idea políticamente correcta, o sea conservadora del flamenco que, siendo realistas, no tiene nada que ver con su práctica habitual. A partir de ahí

todos somos cómplices de su agonía, de su muerte, de su destrucción y de su renacer. Eso sí, unos más que otros.

¿La ortodoxia, como las normas, está para saltársela?

La ortodoxia es una ficción por lo tanto cuando quieres saltártela ya ha cambiado de forma o idea y resulta que tu salto no sirve para nada. Con esto quiere decir que la ortodoxia no puede ser el punto de partida de mi práctica. Soy reaccionario pero no tan empático como para otorgarle tanta relevancia o prioridad en mi vida.

Además de a la foto de Antonio Mairena, la llave que muestras en la portada del disco remite a varias metáforas. ¿Tienes una tu favorita? ¿O para ti esa imagen tiene un significado específico?

La simbología de San Pedro es una de ellas. También poseer la llave representa ser el médium que tiene la potestad o el conocimiento que abre el cofre-tesoro del misterio flamenco, esos que guardan los muertos y sus espíritus o fantasmas. También representa el ama de llaves que confisca todo ello para conservarlo intacto. En realidad todas estas ideas ya coexisten en la llave de oro del flamenco.

En tu trayectoria abundan las colaboraciones. En este disco aparecen Rosalía, Angélica Liddell o la bailaora y coreógrafa malagueña Rocío Molina, con quien hiciste el espectáculo “Carnación”. Con Jota, vocalista de Los Planetas, formaste parte de Fuerza Nueva y ahora los dos os habéis acercado al cine en proyectos recientes, ¿hasta qué punto eres permeable a los intereses o las influencias de otros artistas o amigos?

Todo proyecto, por muy personal que sea, siempre tiene una raíz en otros anteriores, ya sea de uno o de otras personas. De todas formas para mí eso no es lo re-

→



**"LA ORTODOXIA ES UNA FICCIÓN, CUANDO QUIERES
SALTÁRTELA YA HA CAMBIADO DE FORMA O IDEA"**

levante sino que me interesa más la forma de desarrollarlo, el camino y la forma que puede adoptar. En esos complejos procesos siempre me hago acompañar de gentes que me ayuden a que mi anhelo o necesidad discursiva vaya a sitios inesperados. No hay mayor virtud que la de saber acompañarse.

¿Tendrá continuidad Fuerza Nueva o será posible otra colaboración entre ambos?

Mi colaboración con Jota es perenne ya que es un referente para mí. Otra cuestión es si esa colaboración toma nombre concreto y visibilidad mediática pero la unión, la colaboración, el flujo artístico y la complicidad personal siempre está latente entre nosotros.

En Málaga te vemos a menudo, sueles venir a presentar tus espectáculos y también has dado charlas. ¿Qué relación mantienes con la ciudad?

Edu, Azael, Cristina, Fer, Ernesto, Pablo, Sandra, Ignacio, Susana... Las ciudades son las personas que las habitan. Cuando ellos se vayan o no hablen de ella, Málaga estará en otro lugar que no sea geográficamente dónde está ahora.

¿Te atrae la liturgia de la comida? ¿Sigues algún ritual que tenga que ver con la gastronomía antes o después de tus actuaciones? ¿Qué suele haber en tu camerino?

Sin duda alguna el comer sigue unos patrones ritualísticos que encierran una conexión muy profunda con nuestro ser, nuestro espíritu y nuestras formas de relación con el medio. Un poco de whisky antes de cantar es siempre parte fundamental de mi ritual ya que comer y actuar no pertenece a mí mismo estado energético. Eso sí, mis viajes son aprovechados para encontrar otros espacios donde poder obtener experiencias gastronómicas que me reconfortan con el sentido de la vida y la existencia, pero el rito del comer debe tener su espacio diferenciado al del rito del cantar en un escenario, por lo menos así lo he experimentado dentro de mis necesidades ya que son experiencias tan completas que deben tener sus tiempos y espacios propios. De ese respeto trata la concepción del rito y no tanto de aunarlos cuando sabes que aunque tengan que ver no son compatibles para su disfrute y comprensión de una manera profunda y radical.

¿Qué significa ser radical para ti?

Ir a la raíz, a lo profundo, a aquello que te obliga a sumergirte en lo desconocido, lo que te invita a superar los prejuicios y los miedos. Un espacio de oscuridad y otro tanto de luz.

¿En gastronomía, ¿te gusta la experimentación? ¿O te inspira más la gastronomía popular o tradicional?

No soy muy partidario de hacer diferenciaciones tan enfren-

tadas entre lo popular y lo experimental. Seguramente los restaurantes catalogados como más experimentales estén más cercanos desde una perspectiva amplia y heterodoxa a los restaurantes catalogados como más radicalmente tradicionales. El problema, como en todo, es entender que la tradición es la convención o lo canónico cuando las tradiciones más radicales suponen hoy día posturas incómodas para la idea de cocina tradicional o popular que a fin de cuentas lo que suponen son sencillamente una idea descafeinada e interesada de lo tradicional. Es como pensar que lo bio actualmente es lo bio tradicionalmente hablando. Es como entender que la armonía en música como lo entendemos hoy día es lo tradicionalmente aceptado cuando realmente la disonancia es lo que más se ha efectuado en las tradicionales sonoras más folclóricas o rurales. Por lo tanto animaría a que estas etiquetas si se utilizan se utilicen como hermanas y no como contrarias. Lo contrario a lo experimental es la idea de lo moderno. ¿Experimental como nueva experiencia? Sí. ¿Experimental como etiqueta de lo moderno o lo raro? No. ¿Popular como lo más aceptado por cierto colectivo? Sí. ¿Tradicional como lo más realizado? No. ¿Tradición como constante renovación? Sí. ¿Tradición como idea estática? No. Y así podríamos estar desmitificando todo tipo de términos con una botella de vino al lado.

¿Qué cosas te parecen revolucionarias hoy en día?

Por poner algunos ejemplos... La lentitud, lo indisciplinar, pensar, escuchar discos enteros, leer libros contrarios, no votar, no tener pareja ni hijos, tener una sola pareja en toda la vida, la amistad, el silencio, el ruido, creer en Dios, rezar, estudiar fuera de la institución y de la titulitis, ahorrar, pasear sin rumbo fijo, dormir sin alarma.

¿Piensas en el público? ¿Te preocupa que entienda lo que les muestras en cada actuación?

Me ocupan los públicos como parte de mi trabajo pero no me condicionan a la hora de crear mi discurso artístico.

Y como espectador, ¿necesitas entender una obra para que te conmueva profundamente?

Por lo general no, aunque aquí entraríamos en qué entendemos por entender una obra. Si eso depende del intelecto o de un entendimiento que va más allá de ello.

La actualidad nos está enfrentando a imágenes y situaciones muy radicales. ¿Te inspira la actualidad de alguna manera?

Me inspira la realidad y sus delirios pero no tanto la actualidad. Bien sabes que la idea de lo actual o actualidad es algo que nada tiene que ver con mi forma de entender el tiempo como algo alejado de lo lineal y lo progresivo. ■

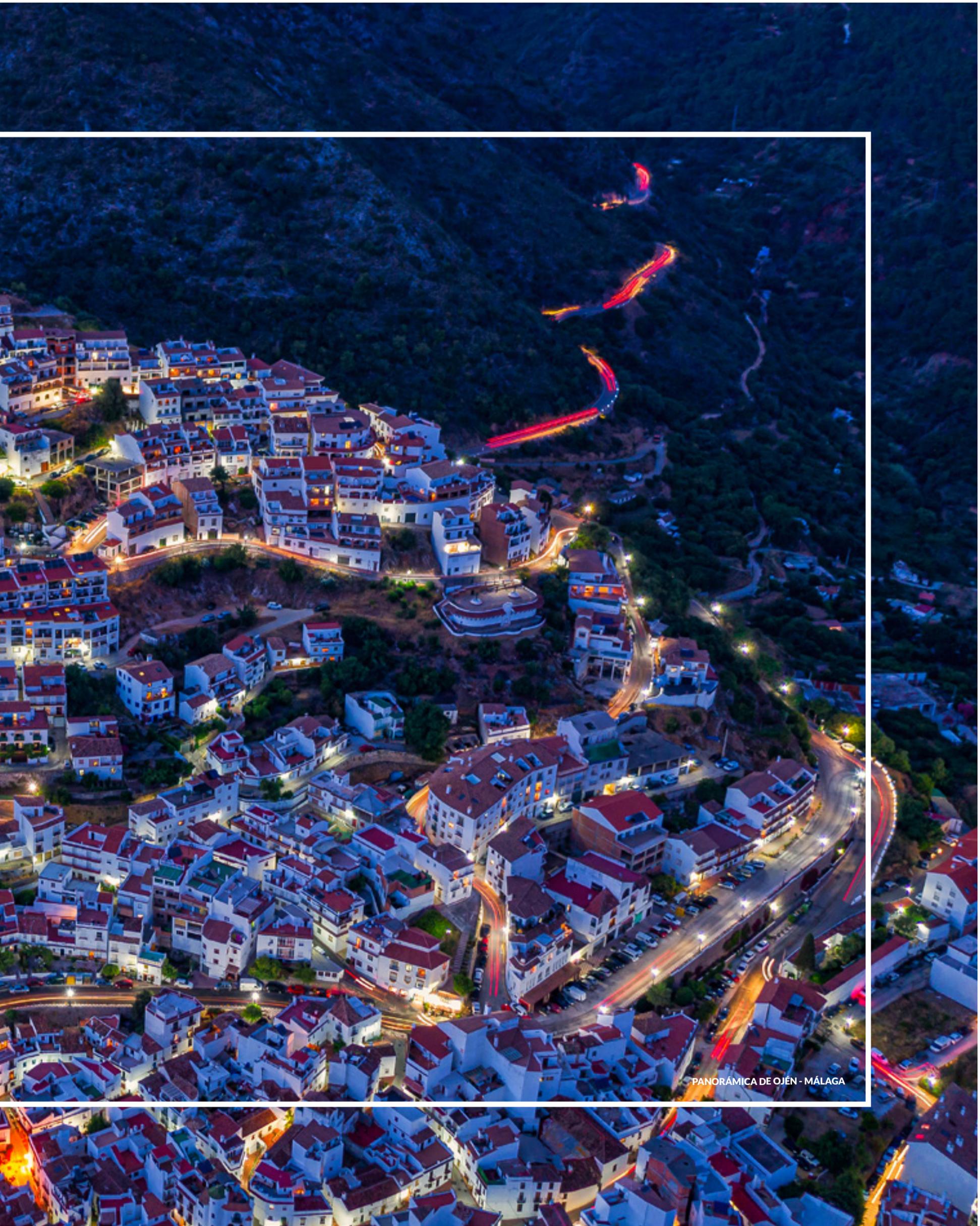


Foto: Juan Carlos Quindós



flâneur

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



PANORÁMICA DE OJÉN - MÁLAGA

FIESTAS GASTRONÓMICAS DE OTOÑO PARA DESCUBRIR MÁLAGA A TRAVÉS DE SUS SABORES

Siguiendo el calendario de fiestas populares de Málaga, en otoño se puede recorrer la provincia disfrutando de la variada gastronomía autóctona propia de esta estación.

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

Hay motivos de sobra para recorrer la provincia de Málaga: el contraste de paisajes que ofrece, el patrimonio cultural que la enriquece, la calidez del trato con los paisanos y, por supuesto, sus exquisitos platos típicos. En otoño son muchas las citas gastronómicas señaladas en el calendario de las diferentes comarcas en las que se comparten productos y recetas autóctonas entre los vecinos y con los visitantes. Todos los fines de semana de noviembre y diciembre se celebra algún festejo en el que el buen comer, y beber, se acompaña con música, como los ancestrales verdiales, y mercadillos de productos artesanos.



■ **Fiesta del Conejo de Parauta**

Parauta se asienta en el entorno del Parque Natural de la Sierra de Las Nieves, al norte del valle del Genal. Este pequeño pueblo blanco de origen morisco celebra el segundo sábado de noviembre la Fiesta del Conejo, en la que ofrece raciones gratuitas de la carne de este animal, muy arraigado a la gastronomía del municipio. Se guisa con arroz siguiendo recetas tradicionales y se puede acompañar con degustaciones de vino autóctono.

■ **Feria del Jamón de Campillos**

Una de las fiestas gastronómicas más destacadas de la comarca de Guadalteba es la que dedica Campillos al jamón y otros productos derivados del cerdo cada 12 de noviembre. En ella participan empresas de la comarca y también de todo el país con sus productos artesanos, que se pueden adquirir a precios competitivos. Además de morcillas, chorizos y otros embutidos, en el mercado que se instala en el parque José María Hinojosa de la localidad se podrán degustar otros alimentos como dulces tradicionales, quesos o aceite de oliva.

→



■ Fiesta del Mosto de Atajate

Desde 1985, el último sábado de noviembre se celebra en Atajate la fiesta del Mosto para dar relevancia a la tradición vitivinícola del pueblo. En esta jornada festiva, que se alarga hasta la madrugada, cada familia ofrece de forma gratuita una muestra de su mosto elaborado artesanalmente. Desde 2008 también se reparten migas gratis, un plato típico de esta localidad de la Serranía de Ronda.

■ Día de la Chanfaina de Totalán

Entre la Axarquía y los Montes de Málaga está asentado el municipio de Totalán, entre almendros y olivos. El plato típico de la localidad, la chanfaina, recibe el reconocimiento popular el último domingo de noviembre desde 2005. Es una receta muy ligada a las fatigosas tareas agrícolas que se prepara con patatas, aceite de oliva, vinagre y una combinación de especias como azafrán, orégano, pimienta, comino y laurel. Se suele completar con carne o morcilla y, para acompañarlo, se ofrece vino dulce del terreno a los visitantes.



■ **Día del Mosto y la Chacina de Colmenar**

Una cita gastronómica muy arraigada en el interior de la Axarquía es la fiesta que Colmenar dedica al mosto y la cachina. Este día se distribuyen gratuitamente entre los asistentes embudidos y vinos del municipio, donde la vinicultura está muy presente, y se dan a conocer otros productos típicos de la localidad. Este año se celebra el 26 de noviembre.

■ **Fiesta de la Castaña de Pujerra**

En Pujerra el 3 de noviembre está consagrado a su patrona, la Virgen de Fátima, y desde esa noche hasta el día 5 se celebra en este municipio de la Serranía de Ronda el final de la recogida de las castañas repartiéndolas, asadas, entre los visitantes. Es también la ocasión perfecta para probar platos de la gastronomía local elaborados con este fruto. Tampoco puede faltar la mistela, licor dulce típico de la localidad elaborado con aguardiente, azúcar, café y almendras, entre otros ingredientes.

■ **Tostón Popular de Ojén**

En la Sierra de las Nieves también se recrea la tradición de dar por terminada la recogida de



DE TODOS LOS ATRACTIVOS QUE OFRECE UNA ESCAPADA RURAL POR MÁLAGA, EL DE DESCUBRIR SUS TRADICIONES GASTRONÓMICAS ES UNO DE LOS QUE MÁS ANIMA A SALIR A RECORRER LA PROVINCIA.

castañas compartiendo estos frutos tostados, que se acompañan con aguardiente, pasas y tocino. Estos son los rasgos distintivos del Tostón Popular de Ojén, que se celebra el domingo siguiente al Día de Todos los Santos.

■ **Fiesta de la Zanahoria morá de Cuevas Bajas**

La conocida como zanahoria 'morá' llegó a Cuevas Bajas hace trece siglos y se ha convertido en una de sus señas de identidad. Tan importante es para el pueblo, que se festejan la siembra en el mes de julio y el fin de la recolección el primer domingo de diciembre. En este día tan especial se puede degustar gratuitamente este tubérculo acompañado de migas.

■ **Fiesta de las Migas de Torrox**

El domingo anterior al día de Navidad se celebra en Torrox la Fiesta de las Migas, una de las más concurridas de la provincia. Las migas, elaboradas con harina de sémola, son las protagonistas en esta jornada y se acompañan con raciones de ensaladilla arriera (se prepara con bacalao, cebolleta, naranjas y aceitunas) y vino dulce del terreno. Es, además, una ocasión ideal para conocer el interior del pueblo, menos turístico que su costa. También se sirven raciones de migas sin gluten.

De todos los atractivos que ofrece una escapada rural por Málaga, el de descubrir sus tradiciones gastronómicas es uno de los que más anima a salir a recorrer la provincia. ■



VOLVEMOS EL 27
DE NOVIEMBRE