

# a.

## agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo · Cultura  
NÚMERO 89 - NOVIEMBRE 2023



NO PARECE QUE FUE AYER...

**¡AGRO CUMPLE 8 AÑOS!**  
MUCHAS GRACIAS

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

**TROPICAL**  
 **millenium**

## STAFF - AGRO89

### **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](mailto:hola@agromagazine.es)

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

No parece que fue ayer, ni mucho menos, cuando comenzamos Agro Periódico Magazine. Fue el 4 de diciembre de 2015. Ahora cumplimos ocho años. Carácter es destino. Muchas gracias a todos los que nos seguís leyendo y a los que un día sí y el otro también nos descubriste. También muy agradecidos por los apoyos varios, que son clave y sustento.

Se acerca la Navidad y este número, como en otros años, tiene sabor y color navideño. Mantecados, polvorones, roscos, anís y mucho vino jalonan estas páginas, amén de entrevistas y una ruta por esas ventas con encanto de la provincia de Málaga. ¡Ya tenéis planes para los próximos domingos de diciembre o para los días de fiesta que se acercan!

También entrevistamos a uno de esos pasteleros que vienen pisando fuerte: Miquel Guarro, que además protagoniza nuestra portada número 89.

Feliz lectura, mucha salud, verdad y libertad, que no son poca cosa en estos tiempos desconcertantes pero siempre esperanzadores. ¡Nos vemos!



¡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](http://WWW.AVOMIX.COM)





# MANTECADOS, POLVORONES Y ROSCOS DE VINO PARA ENDULZAR LA NAVIDAD

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



La celebración de la Navidad va unida a la comida y la repostería tiene un protagonismo especial. El consumo de mantecados, polvorones y roscos de vino, se dispara en estas fechas, junto al de los indispensables turrónes. En Andalucía tienen un gran arraigo y en Málaga en particular abundan los fabricantes y obradores especializados en estos dulces que comparten tres ingredientes: manteca de cerdo, harina de trigo y azúcar. Las diferencias en la preparación pueden parecer menores, pero dan lugar a tres productos con personalidad propia.

La receta de los polvorones incluye almendras, y tanto estas como la harina van tostadas dando como resultado una masa compacta que se deshace con facilidad, quizá su característica más particular. También se tuesta la harina para hacer roscos de vino; además se añade vino dulce y se rematan con una cobertura de azúcar glas que le da su aspecto característico. Para obtener mantecados hay que incorporar clara de huevo y no se tuesta la harina; estos suelen ser más redondos y pequeños que los polvorones.

### **Antequera**

Antequera es la principal productora de mantecados a nivel nacional. Cuenta Ángel Sancho Melero que los mantecados se inventaron en esta ciudad, donde hay registrada una receta, elaborada por monjas, de 1680. Las instrucciones eran muy básicas, así como la lista de ingredientes: manteca de cerdo, harina, azúcar y canela. Una combinación que se mantiene intacta hasta nuestros días, aunque abundan las innovaciones.

Ángel es nieto del fundador de D. Sancho Melero, una de las marcas más tradicionales de la ciudad, integrada actualmente en la empresa familiar Grupo Sancho Melero, del que es uno de los directores. La marca agrupa una gran variedad de productos, como mantecados de sabor a piña, mango, plátano o chocolate, también una modalidad apta para personas veganas, roscos de vino o anís, polvorones con frutos secos, alfajores, hojaldradas, cortadillos, mazapanes y turrón. No obstante, los sabores clásicos son imbatibles y el mantecado de canela es el favorito cada año.

Otra de sus marcas es Mantequera, bajo la cual fabrican productos premium. Entre ellos el mantecado de mantequilla, el único del mercado, cuyo sabor recuerda al de las tradicionales galletas inglesas. También bajo esta marca comercializan, con motivo de su aniversario, una colección de minimantecados elaborados con un 20 % de frutos secos. Los hay de almendra, pistacho, avellana, nuez española, cacahuete y mantequilla.

→



Mantecados del Grupo Sancho Melero.

Hace diez años adquirieron La Castaña, la marca de mantecados más antigua de España, cuya historia comienza en 1790. Está especializada en productos gourmet, como el polvorón de aceite de oliva con un 24 % de almendra y el rosco de miel y almendras, un dulce único y el más difícil de fabricar, según explica Ángel, por la complicación que supone atemperar la miel.

Desde abril hasta principios de diciembre fabrican los productos navideños que las cadenas que los distribuyen comienzan a vender en septiembre. Este año comercializarán 3.500 toneladas de dulces, que tienen disponibles todo el año ya que una parte se destina a la exportación.

Daver es una de las confiterías más arraigadas en Ronda. A lo largo de tres generaciones se han especializado en una pastelería artesana creativa de gran calidad. David Verdú está al frente de esta confitería y chocolatería que adapta su producción a cada temporada y tiene en cuenta fechas señaladas como el Día de los Enamorados o el Día de Andalucía.

En Navidad sirven entre 50 y 60 referencias que no se pueden encontrar el resto de año. El único producto fijo es el mantecado de aceite de oliva y almendras, más crujiente que el tradicional que lleva manteca de cerdo. La campaña navideña comienza en el Puente del Pilar y termina la semana siguiente al Día de Reyes. Durante esas semanas se pueden comprar mazapanes, hojaldrinas, alfajores, troncos de Navidad y, por supuesto, mantecados, polvorones y roscos.

El año pasado vendieron 500 kilos de turrón, que ofrecen en diferentes formatos. El de pistacho es su producto estrella, aunque es difícil elegir entre sus atractivas combinaciones de sabores: praliné con nuez de macadamia, cacahuetes salados, coco, de mazapán con nata y nueces o chocolate con naranja. El de nuez de macadamia frita salada y el de kinder, son otros de los favoritos, aunque en general los clientes prefieren los tradicionales. El Panettone será una de sus próximas incorporaciones, cuando David esté seguro de que el resultado es excelente. ■

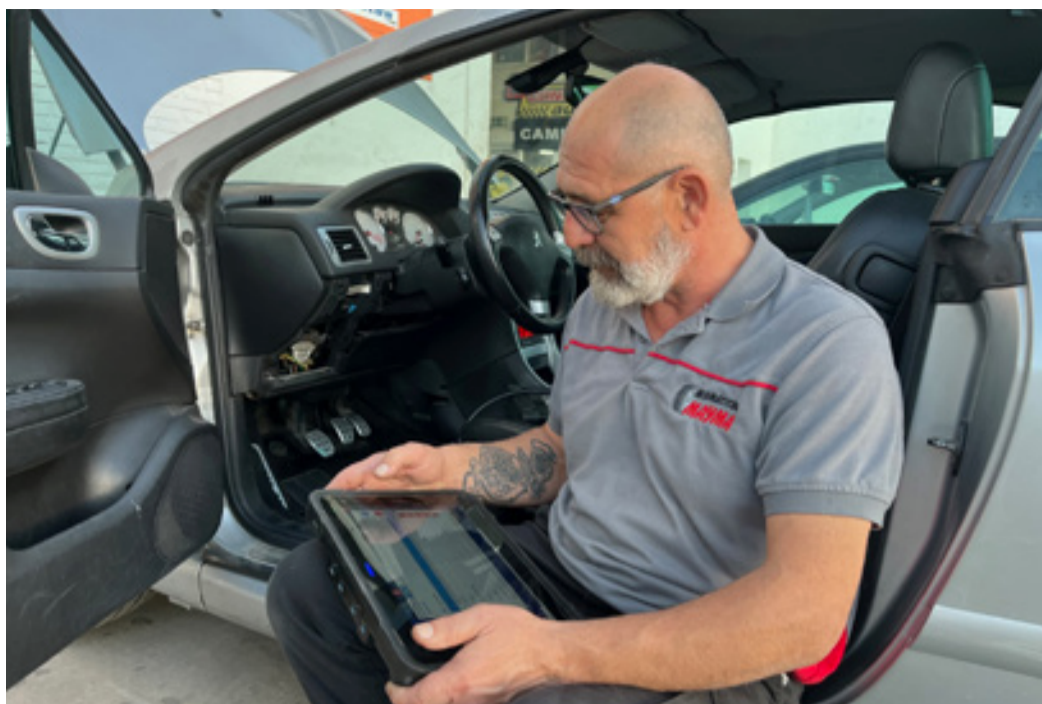


Confitería Daver siempre sorprende con sus dulces navideños.





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



# 5 VINOS Y UN ANÍS PARA SERVIR EN LA PRÓXIMA NAVIDAD

La Navidad es un tiempo de celebración, los brindis se multiplican y los vinos y licores que acompañan a las comidas tienen mayor protagonismo. Cada detalle del menú navideño se elige con el ánimo de agradar a los seres queridos. Los alimentos que se sirven, igual que la decoración, son especiales en estas fechas, y no hay que descuidar la bebida. Aquí recomendamos seis propuestas de bodegas andaluzas para que estas fiestas tengan un sabor especial.

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO





BOOPKAS BOUTIQUE  
**ARIYANAS**  
NATURALMENTE DULCE  
2021 | MOSCATEL DE ALEJANDRIA

BOOPKAS BOUTIQUE  
**ARIYANAS**  
SECO SOBRE LIAS FINAS  
2021 | MOSCATEL DE ALEJANDRIA



#### ■ **Ariyanas Seco Sobre Lías Finas**

Bodegas Bentomiz elabora en la Axarquía un vino blanco seco Moscatel con una crianza de ocho meses sobre lías, como indica su nombre. Es un vino intenso, muy perfumado, con un toque de acidez, que acompaña especialmente bien los mariscos, los platos principales de pescado y los picantes.

#### ■ **Dehesa del Zarco**

Del viñedo Dehesa del Zarco, en Doñana, procede el tinto del mismo nombre, un vino ecológico que combina Tintilla de Rota, Garnacha y Petit Verdot y que se elabora siguiendo métodos tradicionales. La única referencia de este proyecto joven y familiar es un vino untuoso, bastante equilibrado y redondo, que combina bien con guisos y postres. El próximo año tienen previsto presentar un vino blanco y un rosado.

#### ■ **Tagus**

El tinto Tagus es una de las cinco referencias que produce en Ronda Bodegas Excelencia. Se trata de un vino fresco y frutal elaborado con una única variedad de uvas, Cabernet Franc, que tras la fermentación pasa un periodo de seis meses en barricas de roble francés. Recomiendan servirlo con carne, pasta, arroces o embutidos.

#### ■ **Anís seco El Tajo**

El anís es una bebida para los meses de frío. Así lo reconocen en Destilerías El Tajo, que notan cómo a medida que bajan las temperaturas aumenta la demanda de este licor, que también se utiliza mucho para macerar frutas. Hace más de un siglo que lo producen en Ronda y ofrecen hasta siete variedades, para adaptarse a todos los gustos. Es el complemento ideal para productos típicos de temporada como las castañas o los mantecados.

→



#### ■ Páramo de Cásser

Uno de los vinos más especiales de Bodegas Pérez Hidalgo, una empresa familiar de Álora, es el Páramo de Cásser, del que solo producen 2.000 botellas. En este tinto, que pasa 18 meses en barrica francesa, se combinan tres variedades de uva: Shyrah, Cabernet Sauvignon y Merlot. El resultado es un vino frutal de aroma intenso, que combina muy bien con carnes o platos grasos como un cocido.

#### ■ Pajarete

En Bodegas A. Muñoz Cabrera - Dimobe elaboran un Pajarete equilibrado, fresco y con un dulzor moderado. Tiene un envejecimiento medio de seis años en botas centenarias de roble americano y emplean las variedades Moscatel de Alejandría de la Axarquía y Pedro Ximénez de los Montes de Málaga. Se recomienda servirlo con los aperitivos o en la sobremesa, con quesos curados, quesos azules, foie, patés o frutos secos. ■



PAJARETE

MÁLAGA  
Denominación de Origen

SIC TRANSIT GLORIA MUNDI

PROVERBIO LATINO



## • 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](http://www.lareinadelmango.es)*



## • Panadería Pastelería Salvador

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

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

## • Jamonería Rincón Ibérico

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

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



# 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. Apúntate a nuestras catas.







# CHAMPIÑONES Y SETAS: UN TESORO CULINARIO

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Los champiñones y las setas europeos ocupan un lugar importante en la despensa y la restauración en España. Son un alimento muy versátil y apreciado por su sabor, textura y propiedades nutricionales. Nuestro país se encuentra en el podio europeo de la producción de este rico manjar, siendo el tercero con un total de 130.700 toneladas al año. Según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el consumo de champiñones y setas en España ha ido en aumento los últimos años. Concretamente en 2022, el consumo de este manjar alcanzó los 272 millones de euros, un 2,2% más que en el año anterior.

Los champiñones blancos, o también conocidos como de París, son los más consumidos en nuestro país. Este tipo de champiñón tiene un sabor suave y delicado, lo que lo hace muy versátil en la cocina. Los champiñones blancos representan alrededor del 90% de la producción de champiñones cultivados en España.

Otros tipos de champiñones y setas cultivadas que se consumen en España son las setas de ostra, las shiitake y seta de chopo. Las setas de ostra son fáciles de identificar, por su forma parecida a las conchas de las ostras. Su sabor es delicado y sutil, donde se puede detectar un gusto a frutos secos. Las shiitake, provenientes de Asia Oriental. Tienen un sabor terroso y umami. Se suelen utilizar en platos de la cocina asiática, como salteados, sopas y guisos. Y las setas de chopo, muy peculiares por su sombrero marrón oscuro y su suave sabor, se suelen utilizar en platos como ensaladas, pizzas y pastas.

→

LOS CHAMPIÑONES Y SETAS EUROPEOS, EN COMPARACIÓN CON OTROS ALIMENTOS, SON UNA OPCIÓN ECONÓMICA. DURANTE LOS ÚLTIMOS AÑOS, SU PRECIO SE HA MANTENIDO ALREDEDOR DE 3 EUROS POR KILOGRAMO. FUENTE DE PROTEÍNAS, FIBRA, VITAMINAS, SE PUEDEN ENCONTRAR LAS DEL GRUPO B, COMO LA VITAMINA B1, B2, B3 Y B12. TAMBIÉN CABE DESTACAR QUE CONTIENEN MINERALES COMO EL POTASIO Y SELENIO.

### **Una fuente saludable de nutrientes**

Los champiñones y setas europeos, en comparación con otros alimentos, son una opción económica. Durante los últimos años, su precio se ha mantenido alrededor de 3 euros por kilogramo. Fuente de proteínas, fibra, vitaminas, se pueden encontrar las del grupo B, como la vitamina B1, B2, B3 y B12. También cabe destacar que contienen minerales como el potasio y selenio. Estos nutrientes los convierten en una opción ideal para quienes buscan una dieta equilibrada, ya que ayudan a mantener la salud cardiovascular, muscular y ósea. También son una buena opción para quienes quieren reducir su consumo de carne o seguir dietas vegetarianas o veganas. Los champiñones y setas ayudan a controlar el peso, ya que son bajos en calorías, grasas y tienen un efecto saciante debido a su alto contenido en agua.

Aunque desde la perspectiva botánica las setas no se consideran verduras, los nutricionistas sí las clasifican como tales y las incluyen entre las frutas y verduras que los consumidores deben ingerir a diario para llevar una dieta equilibrada. En particular, las autoridades españolas recomiendan consumir 5 raciones al día (en la pirámide NAOS, la fruta y la verdura son la base de la dieta y deben consumirse a diario).

Los champiñones y setas europeos ofrecen la posibilidad de probar múltiples recetas como las que han elaborado diferentes creadores de contenido que han participado en el proyecto de este año. Como por ejemplo la sopa de champiñones y estilo asiático que ha preparado la embajadora, Celia García de The fit bowl. O el original pulled pork que ha creado Fabián León. Otra idea es un paté de champiñones, apto para todas las dietas, como el que ha creado Gina Estapé, de My Healty Bites. O recetas más invernales como el boeuf bourgignon, de Claudia Polo de The Soul in the Kitchen. O un clásico risotto, como el que ha creado Jaly Recetas con Humor.

Los champiñones y setas cultivados en Europa son un tesoro nutricional de sabores y texturas que son posibles gracias a un cultivo responsable y local. Para promocionar estos beneficios entre los consumidores de toda Europa, y especialmente entre los millenials, el GEPC Promo (Grupo Europeo de Promoción de Cultivadores de Champiñones y Setas) ha lanzado su campaña de promoción cofinanciada por la UE "Champiñones y setas europeas: un tesoro por descubrir", dirigida a los millenials de 9 mercados europeos: Bélgica, Francia, Alemania, Hungría, Irlanda, Italia, Países Bajos, Polonia y España. ■

→ Más información en [agromagazine.es](http://agromagazine.es)







"EL TRABAJO Y PESO DE LAS  
ARMAS NO SE PUEDE LLEVAR SIN  
EL GOBIERNO DE LAS TRIPAS"

DON QUIJOTE DE LA MANCHA - MIGUEL DE CERVANTES

• NOVIEMBRE 2023 •

# GUÍA GASTRO

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



SALÓN PRINCIPAL DE LA VERANDA EN MARBELLA.

VELADAS CUIDADAS HASTA  
EL ÚLTIMO DETALLE

MIQUEL  
GUARRO

[ PASTELERO ]



“HAY QUE PERDERLE EL  
MIEDO A LA PASTELERÍA”

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



*Las creaciones del pastelero Miquel Guarro (Piera, 1989) parecen inalcanzables. Son pequeñas obras de arte dulces, fantasías comestibles. Aprendió los secretos de la repostería en exigentes centros y actualmente es jefe de pastelería de la Escuela de Hostelería Hoffman, un referente de la formación gastronómica. Además, viaja por todo el mundo dando clases en las que comparte sus conocimientos. También lo ha hecho en la televisión, en programas como “Bake off”, “Mastrechef” o “Dulces infalibles”. Ese afán pedagógico lo ha volcado en “Dulce revolución. Atrévete con la pastelería en casa” (Espasa, 2023), una recetario que recoge las fórmulas de dulces populares y, sobre todo, una guía para iniciarse en la repostería con paso seguro, comenzando por las preparaciones más básicas: el merengue, la crema inglesa, la crema pastelera o la masa quebrada. El nivel de dificultad aumenta gradualmente desde el brownie hasta la tarta Sacher o los macarons. En su nuevo libro anima a preparar magdalenas, crepes, galletas, gofres, y tartas y postres clásicos como el tiramisú o el arroz con leche, explicando su elaboración de forma detallada y con sencillez.*



**Dulce revolución** Miquel Guarro

**Dulce revolución**  
Miquel Guarro

Atrévete con la pastelería en casa

¡Ponete al delante!, quítate el pelo y enciende el horno. Porque con Dulce revolución vas a convertirte en el maestro de los postres!

Miquel Guarro, uno de los mejores chefs catalanes de nuestro país, te enseña a través de las técnicas más básicas hasta los trucos de los profesionales para que te lances de cabeza al mundo de la repostería.

Carrot cake con mousse de queso, tarta de chocolate, pan y miel, tarta Tatin... son algunas de las recetas que encontrarás en este libro explicadas paso a paso para que te resulte muy fácil elaborarlos.

Así que, ordénate los utensilios de cocina, pon tu música favorita y sentirás que la pastelería puede ser muy easy.

ESPASA

www.elpasa.com

www.guarrodulce.com

EN PASTELERÍA HAY QUE EMPEZAR SIEMPRE POR LAS BASES, POR SABER COCINAR UNA CREMA PASTELERA, UN BUEN BIZCOCHO. HAY QUE SABER HACER LO BÁSICO Y TRATO DE EXPLICAR DE UNA MANERA CLARA Y SENCILLA POR QUÉ HACEMOS LO QUE HACEMOS EN UNA RECETA, NO SOLAMENTE EXPLICAR CADA PASO, SINO POR QUÉ SE HACE CADA PROCESO", SEÑALA.

**¿Qué siente un pastelero cuando un comensal dice que se salta el postre?**

En parte lo entiendo y también me da bastante rabia, las dos cosas. Lo entiendo porque por desgracia el nivel de los postres en los restaurantes no es el que debería ser, normalmente no está a la misma altura que la comida y me da rabia porque es la manera de acabar bien la comida, con algo dulce. Este libro es un granito de arena para intentar remediar eso y que se puedan hacer cosas bien hechas, sencillas y que estén muy ricas.

**Jordi Roca dice en el prólogo de su libro que los pasteleros tienen que darse la relevancia que merecen. ¿Cree que no se valoran los postres como deberían?**

Creo que sí pero también es un poco culpa nuestra porque no los hemos sabido explicar y porque parece que si lleva azúcar cualquier cosa sirve, y no es así. De hecho, lo que buscamos es que cuando te comas un postre, además de dulce sea

una experiencia gustativa, que encuentres todos los sabores, que haya un contraste, que las cosas funcionen y se conecten entre ellas.

**¿En un postre cuesta más disimular un fallo en la elaboración?**

Sí, porque si se te quema el bizcocho o te pasas de montar el batido, sale mal. Hay mucha menos capacidad para disimular los errores. En cocina puedes solucionar más las cosas, pero en pastelería, como la organización es tan importante, cuando te equivocas en algo no te queda más remedio que repetir.

**¿Cuál es la primera lección que enseña en sus clases?**

Tengo la suerte de dar clases por todo el mundo a gente que ya es pastelera de oficio. En pastelería hay que empezar siempre por las bases, por saber cocinar una crema pastelera, un buen bizcocho. Hay que saber hacer lo básico y trato de expli-

car de una manera clara y sencilla por qué hacemos lo que hacemos en una receta, no solamente explicar cada paso, sino por qué se hace cada proceso.

**¿A usted qué le costó más dominar?**

A mí me cuesta todo, pero creo que lo que más cuesta en general es tener un buen criterio para saber cuándo una cosa está bien hecha o mal hecha. Cuando empiezas haces un bizcocho y te parece el mejor bizcocho del mundo, pero hasta que no has hecho veinte mil no puedes saber si es el mejor. Eso se aprende muy poco a poco. A día de hoy lo que más me cuesta puede ser la bollería porque es casi otra disciplina en la que entran otros parámetros, es complejo.

**En su libro explica cómo preparar bizcochos, galletas, tartas, rellenos... Pero no hay ningún hojaldre.**

¡Sólo faltaría! Ahí se complica la cosa. El hojaldre es de las mejores recetas de pas-

→



telería, pero para hacer un buen hojaldre en casa no sirve simplemente seguir una receta, hay que haber tenido tacto, te lo han tenido que explicar bien, probar... Yo quería que fueran recetas que realmente se pudieran hacer en casa. Si nos ponemos a hacer hojaldre, por muy bien que lo expliques, simplemente viéndolo no eres capaz de reproducirlo. En el próximo lo pondré.

**El coulant de chocolate es uno de los postres más populares y usted lo incluye entre los de más dificultad, ¿qué es lo más complicado de su preparación?**

Cogerle el punto a la masa de cocción, el punto de la masa del batido. Es complicado hacerlo bien para que al desmontarlo no se desparrame, que tenga la textura correcta y el interior esté listo. Todo el mundo se atreve con el coulant pero bien hechos hay poquitos. Queríamos darle protagonismo porque un coulant bien hecho es insuperable, pero cuesta mucho hacerlo.

**Precisamente usted es experto en chocolate.**

Me gusta muchísimo el chocolate porque tiene muchísima versatilidad. Aparte de la parte gustativa tiene el aspecto artístico, permite levantar estructuras y piezas que dan mucha gracia. Cuando alguien me dice que no le gusta el chocolate, no me fío. Es un alimento del que nos enamora todo y cuando entras a nivel científico es un universo increíble y nunca te cansas.

**Pero es muy difícil trabajar con él.**

Sí, sí, bien hecho sí. Todo es cuestión de mucha práctica, lo digo en el libro. Y de perderle el miedo porque muchas veces en pastelería nos meten mucho miedo y cuando haces las cosas acojonado salen mal.

**¿La temperatura es una de las variables que cuesta controlar?**

Es muy importante porque en ciertas temperaturas pasan cosas distintas. Si sabes qué estás haciendo no hace falta que mires tanto la temperatura, te fijas en que pase o no pase lo que necesitas. Digamos que en repostería la temperatura es un GPS para llegar a buen puerto. Si no te conoces la ruta, mides la temperatura y con eso llegas a puerto.

**Supongo que medir bien las cantidades es otro de los secretos.**

Es así cuando una receta está bien cuadrada y queremos que siempre nos salga igual. Yo no hago siempre la misma receta. Cuando creas algo nuevo estás jugando, balanceando y vas quitando y poniendo hasta que consigues el resultado que quieres y esa receta ya es inamovible. Cuando las recetas están cuadradas hay que pesarlo todo al dedillo para que siempre salga igual, si no lo haces va a salir diferente, igual o mejor o peor. Lo más importante son las ganas que le ponemos a hacer una tarta.

→



**¿Siente que la dieta es enemiga de la pastelería?**

Creo que no. Yo como mucha repostería, lo compagino con una vida saludable y no tengo problema. Y la gente a mi alrededor que lo hace no tiene problema. El problema es comer muchas grasas, que igual no están en la pastelería. Se puede comer sano y darse un capricho de vez en cuando, si no la vida es muy triste. Ahora hay una moda de usar azúcares raros o de no usar mantequilla. Tiene más sentido preocuparnos por usar productos de alta calidad que pensar que cualquier ingrediente sirve. Obviamente la pastelería no es sana, pero no te mata. No es sana si estás todo el día sentado, pero son peores otros vicios que tenemos que comer una tarta de vez en cuando y compaginarlo con una vida saludable.

**¿El postre bajo en calorías tiene sentido para usted?**

Para mí no. Para mí la función de un postre no es ese aspecto saludable, sino ir a disfrutar, tiene que ser algo esporádico, no hartate cada día de tartas, pero cuando vayas a comerte un pastel que sea el mejor que encuentres. Porque muchas veces en los que son bajos en calorías, cuando miras el resto de ingredientes, asustan. Me hace mucha gracia la gente que decide no usar azúcar pero usa pasta de dátil en mucha cantidad, por lo que acaba llevando mucha más azúcar que una receta clásica de pastelería. Depende de cada ingrediente, en manos de alguien que no tenga criterio, puede ser un poco contraproducente.

**Es que el azúcar tiene muy mala prensa.**

Sí, pero mucha gente está usando otros ingredientes peores. Al final lo más sano es un buen azúcar. Si quieres meterle pasta de dátil está bien pero sigue teniendo azúcar.

**¿Qué papel tiene la sal en la pastelería?**

La sal es el ingrediente menos valorado en la pastelería y el más importante. Es un potenciador del sabor que no se suele usar y es un error porque una pizca de sal hace que el pastel sea más jugoso y que percibamos menos el dulce. La pizquilla de sal hace magia.

**¿Es verdad que con un poco de sal el merengue sale mejor?**

Eso no, está científicamente comprobado que no. El zumo de limón sí va bien para el merengue. Es una de esas cosas que se han dicho toda la vida y ahora hay gente que se dedica a comprobarlo químicamente y se ha visto que el zumo de limón sí que arranca la proteína de la clara y queda un merengue un poco más elástico. La sal rompe la estructura de la proteína y acaba montando menos.

**¿Disfruta con la repostería típica de Navidad?**

Los que nos dedicamos a esto, más que disfrutarla, la sufrimos porque son épocas de muchísimo trabajo. Los turrones son los reyes de la mesa en esta época y ahora, más que turrones, hacemos bombones grandes, es lo que más hacemos. Y el panettone, que nos ha venido impuesto de Italia pero es un productazo alucinante. Son cuatro días de preparación para hacer la masa. Mucha gente no entiende que guste tanto porque no lo han probado bien hecho. ■



# • 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. Disfruta de nuestro nuevo restaurante para 25 comensales. Consulta nuestros menús de celebración para las fiestas que se aproximan.

*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*



# LA RESTINGA BEACH

**VIVE LA NAVIDAD CON NOSOTROS.  
RESERVA PARA TUS ALMUERZOS Y EVENTOS  
NAVIDEÑOS MÁS ESPECIALES.**

---

ESTAMOS ABIERTOS DE LUNES A  
DOMINGO, DE 12,00 A 21,30 HORAS  
ININTERRUMPIDAMENTE





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

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



## • Bodegas Bentomiz

En plena Axarquía malagueña, Bodegas Bentomiz ofrece una experiencia enogastronómica completa. Además, esta Navidad podréis disfrutar de un almuerzo especial los días de Navidad y Año Nuevo, maridando en nuestro restaurante los vinos que aquí elaboramos acompañados de platos gourmet. Para reservar o ampliar información, en nuestra web encontraréis todo lo que necesitáis. ¡Os esperamos!

Pago Cuesta Robano, Sayalonga  
 Tel. 633 949 831 - [www.bodegasbentomiz.com](http://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](http://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

# "NADA IMPORTA NADA"

EL SENDERO DE LA MANO IZQUIERDA - FERNANDO SÁNCHEZ DRAGÓ





# flâneur

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

## ANDALUCÍA REFORZARÁ EN FITUR LA PROFESIONALIZACIÓN DEL PABELLÓN, LA UNIDAD DE LA OFERTA Y LOS ESPACIOS PARA DESTINOS

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

La Consejería de Turismo, Cultura y Deporte llevará a cabo una transformación de su presencia en la próxima edición de la Feria Internacional de Turismo (Fitur) de Madrid, acentuando la profesionalización del pabellón y la unidad de la oferta de Andalucía, además de ampliar los espacios para los destinos y de aplicar la tecnología para incrementar la productividad.

El espacio de la región en el encuentro, que tendrá lugar del 24 al 28 de enero de 2024, estará adaptado a la nueva campaña de comunicación del destino estrenada esta semana, bajo el lema 'Andalucía te rompe', y contará con los materiales creativos dirigidos al mercado nacional.

Los cambios que se realizarán contemplan un incremento de la superficie neta de exposición, pasando de los 5.300 metros cuadrados de la edición de 2023 a 6.500 metros cuadrados en la del año próximo, lo que se traducirá en un incremento de los espacios para provincias y ciudades andaluzas.

Para la profesionalización y mejora de la funcionalidad del pabellón, se unificarán diversas zonas de usos similares, integrando áreas comunes en un único conjunto para evitar espacios independientes. Así, el área negocio superará los 750 metros cuadrados para dar cabida a un mayor número de mesas de trabajo dedicadas a las reuniones de los profesionales andaluces.

Se establecen además tres zonas diferenciadas. Un primer espacio al comienzo del pabellón dirigido al impacto inicial en el visitante al expositor, una segunda área para la promoción de los destinos y, en el tramo final, la dedicada a la generación de negocio y los contactos comerciales.

### Salas

También se aúnan las salas destinadas a las presentaciones que se desarrollan durante la feria, así como las áreas de trabajo abiertas y otros espacios, como los dedicados a comunicación o salas de reuniones, que contarán con doble planta para un mejor aprovechamiento de la superficie.

Además, se hará especial hincapié en la aplicación de soluciones tecnológicas para mejorar la productividad y analizar en tiempo real todo lo que se desarrolla en el pabellón, con el objetivo de mejorar la experiencia de la visita y colocar al profesional y al público en el centro de la acción promocional.







De este modo, se buscará una inmersión global en el destino de Andalucía, a través de una gran bienvenida y de la reunión de los destinos y empresarios alrededor del espacio central del pabellón, constituido como gran plaza andaluza con toques característicos reales para todos los sentidos.

#### **Visión global del destino**

El expositor contará por tanto por un formato diáfano que permita la visión global del destino como conjunto, en el que todas las propuestas turísticas de la comunidad giren alrededor del visitante para que tenga una experiencia única durante su estancia en el pabellón. Será además un espacio completamente profesional en las jornadas de miércoles a viernes, que se transformará en zonas de ocio durante el fin de semana dedicado al público general, pero manteniendo en todo momento la apuesta por las experiencias, actividades, vivencias, cultura y tradiciones del destino.

Por tanto, se presentará una imagen atractiva y conjunta de toda la oferta turística de la comunidad, a través de un diseño visualmente rompedor, con el objetivo de que el espacio de Andalucía en Fitur 2024 permita sentirse andaluz al visitante profesional y al público final. ■

# CINCO VENTAS DE MÁLAGA PARA DISFRUTAR EN FAMILIA

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

*A una venta se va a disfrutar de la gastronomía tradicional en raciones generosas, lejos del entorno urbano, buscando la calidez de lo rústico y el sabor de los platos caseros. Suelen ubicarse a pie de carretera, en el camino que une dos localidades, y esa es la mejor forma de disfrutarlas, en una ruta para conocer el interior de la provincia de Málaga. Las tendencias gastronómicas no influyen en su carta, pero sus platos nunca pasan de moda. Una especialidad de las ventas es el plato de los montes, un combinado clásico de la gastronomía malagueña que incluye lomo en manteca, huevo, patatas, pimiento frito, chorizo y morcilla, aunque admite algunas variaciones y añadidos, como una porción de migas. En una venta no se cuentan las calorías, en todo caso se cuentan relatos antiguos ya que suelen ser establecimientos con mucha historia detrás.*



#### ■ **Ventorrillo Patascortas**

Esta venta es considerada la más antigua de Málaga. Hace cinco siglos que comenzó a servir comidas en Casabermeja, un actividad que recuperaron sus actuales propietarios en los años ochenta, tras rehabilitar el edificio. Los visitantes encuentran un salón pintoresco y acogedor, con una chimenea que reconforta los días más fríos, y un amplio patio para los días soleados. Las migas y las carnes a la brasa se encuentran entre sus platos más demandados, pero la lista de recomendaciones es larga: puchero con pringá, croquetas, potajes, patatas fritas a la leña, callos o rabo de toro.

#### ■ **Venta San Isidro**

En el diseminado Los Llanos de Antequera se encuentra esta venta de ambiente familiar donde quien busque los sabores de los platos caseros los encontrará seguro. El plato más especial que se puede pedir aquí es la pelona completa de lomo, su versión del plato de los montes. Preparan los platos más tradicionales con una excelente materia prima y protagonismo de productos de la comarca: conejo al ajillo, migas, potajes y, por supuesto, la porra antequerana.

#### ■ **Venta Galwey**

La venta Galwey debe su nombre al apellido del viajero irlandés que ideó la construcción del establecimiento, que era una casa y formaba parte de un complejo más amplio en el que también había una iglesia, un colegio y otras instalaciones. Pronto se la conoció como venta "Galbei", como se la sigue llamando. Las primeras referencias sobre ella que se remontan al siglo XVIII y esa larga historia está representada en su interior, donde se exponen numeros objetos ya en desuso. Además de ser una de las ventas más antiguas de la provincia, es una de las más visitadas, en parte porque se encuentra en un enclave muy transitado: en los Montes de Málaga, en el desvío que lleva a Granada. Sus platos son otro reclamo: sencillos, abundantes y con gran protagonismo de la carne de caza. Entre sus propuestas destaca el jabalí en salsa de almendras, además de las tradicionales migas, el lomo en manteca o el magro con tomate.

#### ■ **Venta de Alfarnate**

La historia de la Venta de Alfarnate comienza en el siglo XIII aunque el edificio actual fue construido en el XVII. La encontramos a unos dos kilómetros del núcleo urbano del municipio malagueño y es considerada la venta más antigua de Andalucía. Durante muchos años fue un lugar de parada obligada por quienes recorrían el antiguo Camino Real que unía Málaga y Granada. El entorno natural que la rodea y las historias relacionadas con el establecimiento son parte de su atractivo. Muchos de esos relatos tienen a los bandoleros como protagonistas, y actualmente acoge el Museo del Bandolerismo andaluz. Pero a esta venta se va principalmente a comer. Su plato emblemático son los huevos a lo bestia, una adaptación del plato de los montes con el toque original de la naranja, sin desmerecer otras propuestas típicas de la cocina malagueña como las migas o el chivo al ajillo.

#### ■ **Venta Talillas**

La Venta Talillas, en Villanueva del Trabuco, en la Sierra Norte de Málaga, es muy conocida en la comarca, y también fuera de ella, por la generosidad de sus raciones, aunque aquí, además de mucho, se come muy bien. Entre sus especialidades están las carnes a la brasa y otros clásicos como el choto al ajillo o las migas. También es muy conocida y alabada su zarzuela de mariscos. El festín gastronómico que ofrecen se puede disfrutar en diferentes salones, con chimenea para los días de frío, o en sus terrazas.



¡VOLVEMOS EL 21 DE DICIEMBRE!