

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo · Cultura
NÚMERO 91 · ENERO 2024







EXPERTOS
MADURADORES
FRUTAS
TROPICALES

TROPICAL
 **millenium**

STAFF - AGRO91

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

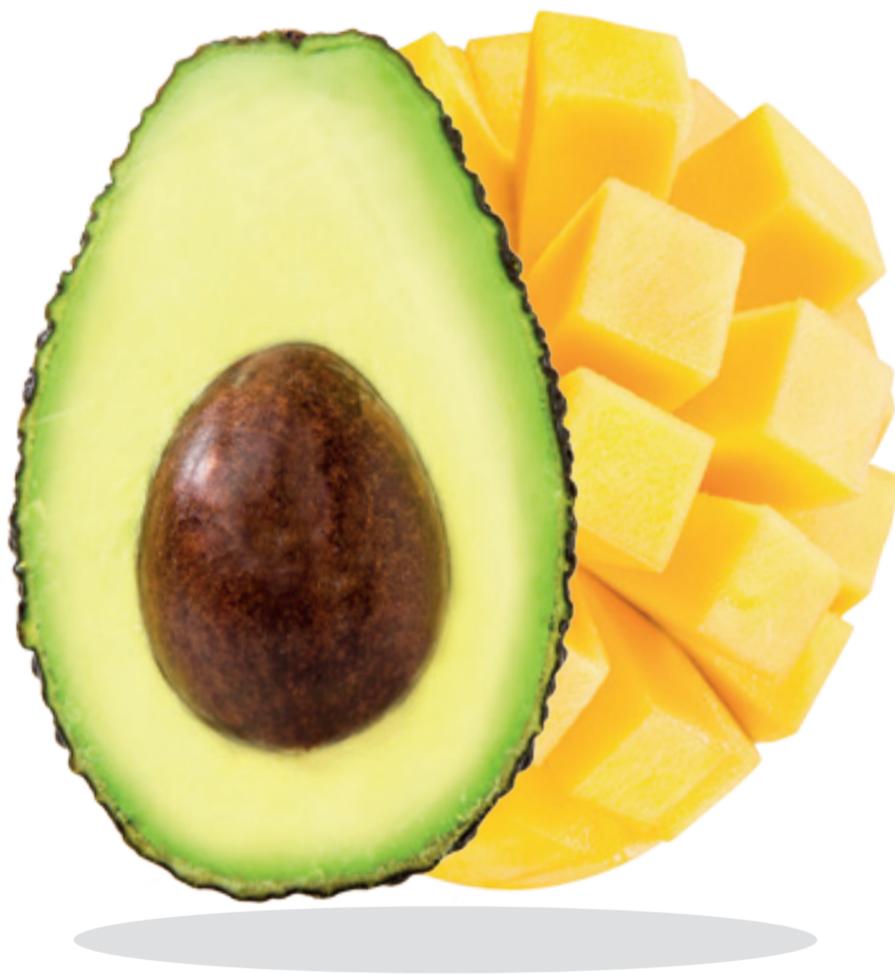
**Agro es Embajador
de Sabor a Málaga**





Desde
1993
Aguacates y mangos

365 días *Sanos x naturaleza*



EXPERTOS EN MADURACIÓN DE
AGUACATE Y MANGO



EDITOR'S LETTER

Empezamos el año con buenas sensaciones. Llegamos a nuestro número 91 con temas de esos que le gustan a nuestros lectores. En el primero de ellos, el que abre la sección de agroalimentación, hablamos de vida saludable, esos frutos que son imprescindibles en cualquier dieta por su aporte de vitaminas, minerales y fibra. Continuamos con los buenos datos que aportan las exportaciones andaluzas, que han vuelto a crecer.

Ya en la sección de gastronomía publicamos dos temas: una entrevista a Paula Morales, directora del Salón H&T, un evento que se celebra del 5 al 7 de febrero en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga. También os dejamos toda la información de un nuevo libro de recetas dedicado al salchichón de Málaga y que ha sido editado por Sabor a Málaga, la marca promocional de la Diputación malagueña.

Por último, en turismo, publicamos un reportaje sobre esas numerosas fiestas por los pueblos malagueños que se celebrarán a lo largo de este 2024 que acaba de empezar.

Muchas gracias y feliz lectura.



H&T

SALÓN DE INNOVACIÓN
EN HOSTELERÍA

5/6/7
FEB 2024

FYCMA
PALACIO DE FERIAS
Y CONGRESOS
DE MÁLAGA



Avanzando hacia nuevos territorios

SOSTENIBILIDAD · DIGITALIZACIÓN · COMPETITIVIDAD
EQUIPAMIENTO · INDUSTRIA TURÍSTICA · GASTRONOMÍA

salonhyt.com / [#HyT](https://twitter.com/HyT)

ORGANIZA



PREMIUM PARTNER



PROMOTORES INSTITUCIONALES



PROMOTORES SECTORIALES



PROVEEDOR OFICIAL



SILVER PARTNERS



BRONZE PARTNERS



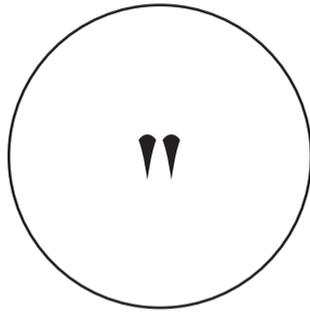


¡Ya disponibles los
nuevos diseños!



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



SU INTELIGENCIA ME PARALIZABA. ME INVITÓ A COMER CON ÉL. A LA FELICIDAD QUE SENTÍ ANTE ESTA PERSPECTIVA SE LE AÑADIÓ UNA INQUIETUD: EL MIEDO A NO ESTAR A LA ALTURA. PARA ESTAR PREPARADA, LE PREGUNTÉ DE QUÉ ÍBAMOS A HABLAR. SABÍA QUE ERA UN EJERCICIO RISIBLE Y VANO, PERO ME HACÍA SENTIR MÁS TRANQUILA. D. FIJÓ UN TEMA A QUEMARROPA: ¿QUÉ ES LO QUE HACE QUE TE LEVANTES POR LA MAÑANA? REFLEXIONÉ DURANTE TODA LA SEMANA Y ACUMULÉ MUCHAS RESPUESTAS. EL DÍA LLEGÓ Y, TAN PRONTO COMO PUDE, LE DEVOLVÍ LA PREGUNTA. "EL OLOR A CAFÉ", CONTESTÓ, Y CAMBIAMOS DE TEMA. AL FINAL DE LA COMIDA NOS SIRVIERON EL CAFÉ Y ME LLEVÉ LA TAZA DE RECUERDO.



SIETE FRUTOS PARA PASAR UN INVIERNO SALUDABLE

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



Las frutas son imprescindibles en cualquier dieta saludable, por su aporte de vitaminas, minerales y fibra. Para comer la mayor variedad posible lo mejor es aprovechar las que ofrece cada estación. En invierno los cítricos son protagonistas. Abundan las frutas ricas en vitamina C, un nutriente que solo podemos obtener de los alimentos, indispensable para la formación del colágeno. Refuerza el sistema inmunitario, es un potente antioxidante, mejora la absorción de hierro, protege la piel y la vista y mejora el ánimo. Son además alimentos bajos en calorías y con un dulzor moderado que pueden tomarse crudos o integrados en todo tipo de recetas. Sobran los motivos para dejarse seducir por sus colores vibrantes y sus sabores frescos.

■ Naranjas y mandarinas

Es de sobra sabido que la naranja es una de las frutas con un contenido más alto de vitamina C, aunque hay otros alimentos que la superan. También es beneficiosa para el sistema digestivo. Lo más común es tomarla en zumo o en gajos, pero puede enriquecer una gran variedad de platos con su sabor y su inconfundible aroma. Es reseñable su uso en repostería y para elaborar mermeladas y combina muy bien con las carnes. En las ensaladas aporta un toque fresco y jugoso y es, por ejemplo, uno de los ingredientes principales de la ensaladilla malagueña junto al bacalao y las patatas. Las mandarinas son más dulces, más pequeñas y más aromáticas que las naranjas. Contienen menos vitamina C aunque sus beneficios son igualmente notables y similares a los de otros cítricos. Se caracterizan por ser fáciles de pelar y se suele comer entera.

■ Kiwi

El kiwi es una de las frutas más exóticas que llegan con el invierno, con un interior de un característico color verde, aunque también puede ser amarillo, y un sabor ligeramente ácido. Su aporte de vitamina C es excepcional, cinco veces superior al de la naranja, e iguala al plátano en la cantidad de potasio que contiene. Es muy eficaz para tratar problemas de estreñimiento, favorece la digestión y ayuda a prevenir los gases y la gastritis. Para tomarlo crudo podemos trocearlo o partirlo en dos y comer la pulpa con una cucharilla. Aunque, por su textura, la piel del kiwi tiene un aspecto poco apetecible, es comestible e incluso recomendable.

■ Manzana

La manzana es una de las frutas más populares y de las que más variedades encontramos en los mercados, cada una con un sabor, un color y unas propiedades particulares. Todas son igual de saludables y pueden aprovecharse de muchas maneras en la cocina: en zumos, compotas, sopas, asados o postres. Forma parte de muchos platos tradicionales de todo el mundo, como la tarta Tatin francesa, la ensalada Waldorf o el apfelstrudel alemán. Sirven para controlar la actividad del intestino: si se toman con la piel ayudan en casos de estreñimiento, mientras que pelada resulta eficaz para tratar la gastroenteritis. También protege la dentadura y las encías y aporta energía con muy pocas calorías.

→



■ Caqui

Esta fruta de aspecto parecido al tomate destaca por su sabor dulce y la textura de su pulpa, blanda y gelatinosa. Por los hidratos de carbono que contiene resulta más calórica que otras frutas, por lo que algunas personas deben tomarla con moderación. Por otro lado, debido a la cantidad de fibra de contiene y la alta proporción de agua de su composición, resulta muy saciante. El caqui suele tomarse normalmente crudo, solo o integrado en ensaladas, pero también se pueden hacer mermeladas o compotas o recetas de repostería.

■ Limón

El limón está presente en una enorme variedad de platos como aliño y también se pueden elaborar pasteles y salsas. Normalmente se incorpora licuado, aunque también se pueden aprovechar la cáscara, ya sea infusio-nada o rayada para aportar aroma y sabor. Se considera una fruta curativa por su poder bactericida. Aumenta las defensas, contribuye a desintoxicar el organismo, funciona como antiinflamatorio, y ayuda a prevenir y disolver los cálculos en la vesícula y el riñón.

■ Fresas y fresones

Las fresas maduran durante el invierno, por lo que es al final de esta estación cuando podemos consumir los mejores ejemplares. Son muy delicadas y perecederas, también muy sensibles a los cambios de temperatura, por lo que hay que tener cuidado con su manipulación y conservación. Es una de las frutas más ricas en hierro y con mayor poder antioxidante. También destaca su aporte de vitamina C, superior al de la naranja. Su uso en recetas dulces está muy extendido y son poco apropiadas para platos calientes. Se suelen combinar con productos lácteos, como la nata o el yogur, y para preparar helados o batidos. Una buena manera de potenciar su sabor es macerarlas en vinagre.

■ Uvas

Las uvas son un alimento muy arraigado en la cultura mediterránea desde siempre. Pequeñas y dulces, son una fuente saludable de energía, muy depurativas y diuréticas. Para aprovechar mejor sus propiedades nutritivas se deben comer la piel y las pepitas de su interior. Pueden tomarse enteras o licuadas. Combinadas con alimentos salados aportan un interesante contraste de sabores. Con el queso forma una pareja perfecta, pueden integrarse en salsas para carnes o macedonias y no pueden faltar en el ajoblanco malagueño. ■







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.NEUMATICOSMAYMA.COM • NEUMATICOSMAYMA@YAHOO.ES • IG. NEUMATICOSMAYMA • FB. NEUMATICOS.MAYMA

www.agromagazine.es

Síguenos en Instagram, Facebook,
Twitter y ahora también en Threads



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 EN UN ENTORNO INIGUALABLE!

| CTRA. CIRCUNVALACIÓN, 399 | PILAS, SEVILLA | TEL. 692 35 42 91 | BODEGADEHESADELZARCO@GMAIL.COM |



• 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 Progete de Filosofia Vitau, gessut d'ua animadversion manífesta 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 Progete de Filosofia 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





LAS EXPORTACIONES ANDALUZAS CRECEN UN 3,9%

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Las exportaciones andaluzas crecieron el pasado mes de noviembre un 3,9% sobre el resultado del mismo mes de 2022, para alcanzar los 3.492 millones de euros. Un dato que supone retomar la senda del crecimiento tras nueve meses consecutivos de bajada interanual, registrando la mayor subida de las cinco comunidades más exportadoras y frente a la bajada del 6,7% que reflejaron las exportaciones nacionales en dicho mes (34.878 millones de euros).

Con el dato de noviembre, Andalucía suma unas exportaciones de 35.239 millones de euros en el acumulado de los 11 primeros meses de 2023, que supone el segundo mejor registro histórico para este periodo desde que se tienen datos homologables (1995), pese registrar una reducción del 10,1% interanual.

La evolución de las exportaciones de 2023 sigue estando muy afectada por el contexto internacional, marcado por los conflictos en Ucrania y Oriente Medio, con el descenso hasta noviembre de los productos energéticos y de las materias primas industriales, así como por un sector agroalimentario lastrado por la sequía en el campo. De esta forma, la balanza comercial andaluza está claramente influenciada por el componente energético, aunque con una tasa de cobertura del 93,3% se acerca más al equilibrio, y se coloca 2,8 puntos por encima que la media de España, que se queda en el 90,5% y sufre un déficit comercial de 37.158 millones.

Este desajuste se debe a que algunos puertos andaluces son la vía de acceso de gran parte de los productos energéticos que compra España en el exterior para consumo en todo el territorio nacional, pero que se imputan directamente a la balanza comercial andaluza. De esta forma, si se tiene en cuenta sólo las ventas no energéticas, Andalucía obtiene un superávit con el exterior de 7.073 millones de euros, con una tasa de cobertura del 131,9%, hasta 34 puntos más que la media de España, que sigue sufriendo un déficit de 6.412 millones de euros.

Según los últimos datos hechos públicos por Andalucía TRADE-Agencia Empresarial para la Transformación y el Desarrollo Económico, las importaciones realizadas por Andalucía bajaron también durante los 11 primeros meses del año un 12,7%, hasta los 37.775 millones, y en el mes de noviembre, un 8,2%, hasta los 3.767 millones de euros.

La principal protagonista del buen comportamiento del mes de noviembre es la industria aeronáutica andaluza, que protagoniza el mayor capítulo exportador del mes, con 510 millones de euros, y el mayor crecimiento, un 165,9% sobre el mismo mes del año anterior, lo que le permiten alcanzar los 1.908 millones en el acumulado de los 11 meses contabilizados de 2023, con una subida de las ventas del 13,3% sobre el mismo periodo de 2022, lo que sitúa a la industria en volúmenes de negocio exterior superior al año anterior a la pandemia, 2019.

→

Estas cifras del sector aeronáutico definen también los puntos de origen y destino que más destacan en el comercio exterior de Andalucía del pasado mes de noviembre, con Sevilla como la provincia que más creció y más exportó en dicho mes, un 51,6% más que en noviembre de 2022, hasta los 1.068 millones de euros, el 30,6% del total andaluz; y, por su parte, Francia y Alemania como los países que más crecieron, con un 59,9% y un 29,9%, respectivamente, situándose en primer lugar por ventas el mercado germano, con 593 millones en noviembre (17% del total) y 445 millones el mercado galo, con el 12,7%.

En el ámbito industrial, en noviembre crecieron también los aparatos y material eléctrico, con un ascenso del 10,4% hasta los 166 millones de euros; así como el capítulo de fundición, hierro y acero, que sube un 25,3% hasta los 100 millones de euros.

Los incrementos se extendieron igualmente en noviembre a los primeros productos y capítulos agroalimentarios, como el aceite de oliva, que alcanza la cifra récord de 300 millones de euros, gracias a un ascenso del 24,4% respecto a noviembre de 2022. Aun así, los 2.963 millones acumulados por el aceite de oliva en los 11 primeros meses de 2023, suponen una bajada del valor de sus exportaciones del 3,2% sobre el mismo periodo de 2022, debido a la baja cosecha derivada de la sequía. Por su parte, las hortalizas, tercer capítulo en ventas en el mes de noviembre, con 419 millones de euros, crecieron en sus ventas un 4% sobre noviembre de 2022 y también crecen un 4,5% en el acumulado del año, hasta los 3.675 millones de euros.

Mercados europeos

Los tres primeros mercados de Andalucía en noviembre fueron europeos, donde registra importantes avances. Lidera las ventas Alemania, con una subida del 29,9% hasta los 593 millones de euros, el 17% del total; a la que siguen Francia, con 445 millones, el 12,7%, que crece un 59,9%; mientras que Portugal es tercero, con 316 millones de euros, el 9%, que registra un incremento del 12,4%. A ellos, se suma Reino Unido, en sexta posición, que suma un aumento del 12,4% hasta los 182 millones de euros (5,2%).



CINCO PROVINCIAS ANDALUZAS ALCANZARON SUPERÁVIT COMERCIAL ENTRE ENERO Y NOVIEMBRE (SEVILLA, ALMERÍA, CÓRDOBA, GRANADA Y JAÉN) Y MÁLAGA ES LA QUE MÁS CRECE, UN 12,9%, LO QUE LE PERMITE REGISTRAR UN NUEVO RÉCORD HISTÓRICO, DE 2.982 MILLONES, EL 8,5% DEL TOTAL ANDALUZ, QUE LA SITÚA COMO QUINTA PROVINCIA EXPORTADORA, GRACIAS AL GRAN IMPULSO DEL CAPÍTULO DE BARCOS, QUE MULTIPLICA POR 25 SU FACTURA HASTA LOS 202 MILLONES DE EUROS

De estos ascensos, son responsables principalmente tres provincias, lideradas por Sevilla, que encabeza las exportaciones andaluzas con el 30,6% del total, al alcanzar la cifra récord de 1.068 millones de euros, gracias a un crecimiento del 51,6% sobre el mes de noviembre de 2022, y el mayor superávit, de 362 millones. Destacan también el ascenso de Córdoba, que sube un 15,7% hasta los 273 millones de euros, con 127 millones de superávit, el segundo más alto; mientras que Jaén también registra el mejor mes de noviembre de su historia, con 117 millones de euros, un alza del 8,7% y un superávit de 9,2 millones.

Otras dos provincias aportan superávit a las cuentas el mes de noviembre: Almería, con 520 millones en exportaciones, un 5,3% menos que en noviembre de 2022, pero con un saldo positivo de su balanza comercial de 122 millones, el tercero mejor de Andalucía; y Granada, con 135 millones en ventas, misma cantidad que en el anterior mes de noviembre, y un superávit de 2,9 millones de euros.

Por su parte, Málaga alcanzó los 243 millones de euros en noviembre, un 4,3% menos interanual; Huelva, 515 millones de euros, un 27,6% menos, y Cádiz registró ventas por valor de 623 millones, un 6,5% por de-

bajo de noviembre de 2022. Granada sumó unas ventas de 135 millones, cifra igual a la alcanzada en el mismo mes del año pasado.

Los que más crecen

Respecto al acumulado del año, cinco provincias andaluzas alcanzaron superávit comercial entre enero y noviembre (Sevilla, Almería, Córdoba, Granada y Jaén) y Málaga es la que más crece, un 12,9%, lo que le permite registrar un nuevo récord histórico, de 2.982 millones, el 8,5% del total andaluz, que la sitúa como quinta provincia exportadora, gracias al gran impulso del capítulo de barcos, que multiplica por 25 su factura hasta los 202 millones de euros.

Por su parte, Cádiz se mantiene como primera provincia exportadora de la comunidad, con 7.599 millones de euros, el 21,6% del total y una bajada del 20,3%, afectada por los productos energéticos. Igual le ocurre a Huelva, que baja un 19,6%, aunque se sitúa como tercera exportadora, con 6.792 millones, el 19,3% del total.

Sevilla es la segunda exportadora en el acumulado del año, con 7.525 millones de euros, el 21,4% del total, pese a un descenso del 4,1% interanual, y la que arroja el mayor superávit comercial de Andalucía, con 1.712 millones de euros. Como cuarta exporta-

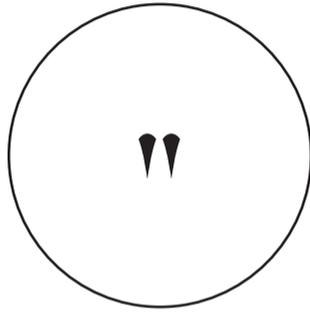
dora se sitúa Almería, con unas ventas de 5.060 millones, el 14,4% del total, y el tercer mayor superávit entre las provincias, de 940 millones de euros (-2,2%).

Otras tres provincias andaluzas logran superávit en su balanza comercial con el exterior, pese a que sus ventas están muy afectadas por la sequía: Córdoba (6º), con exportaciones por valor de 2.699 millones, el 7,7%, un 3,1% menos, aunque presenta una balanza comercial saneada, con un superávit de 1.142 millones, el segundo mejor; Granada (7º) suma unas ventas de 1.384 millones (3,9%) y un decrecimiento del 3,4%, si bien también registra un saldo comercial positivo de 102 millones; y Jaén (8º) alcanza los 1.199 millones en ventas (3,4% del total), con una bajada del 11,8% respecto a enero-noviembre de 2022, aunque presenta un superávit de 106 millones de euros. ■

Estos datos derivan de las cifras de la Estadística de Comercio Exterior del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo elaborados para Andalucía por el Observatorio para la Internacionalización de la Economía Andaluza de Andalucía TRADE. Más información en: <https://www.andaluciatrade.es/observatorio-internacionalizacion/>







SOLO EN EL MUNDO Y FRENTE AL MUNDO. ME GUSTARÍA DEDICARME A MÍ MISMO EXACTAMENTE COMO LOS GATOS SE DEDICAN A SÍ MISMOS, EN SUS TEJADOS, PEGADOS AL EJE DE LA CHIMENEA, O ACURRUCADOS EN LA CUNA DE ZINC DEL CANALÓN. ME CUIDARÍA MUCHÍSIMO. BUSCARÍA LOS LADRILLOS MÁS CALENTITOS, LAS TEJAS CURVAS MÁS EXPUESTAS AL SOL...

| EL AMOR EL MAR | PASCAL QUIGNARD |

• ENERO 2024 •

GUÍA GASTRO

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



TERRAZA DE TROCADERO CASA DE BOTES - MÁLAGA.

DONDE LA MAGIA COMIENZA

≡ ENTREVISTA | PAULA MORALES ≡

“ESPERAMOS CONSOLIDAR EL SALÓN EN EL PLANO INTERNACIONAL”

DEL 5 AL 7 DE FEBRERO SE CELEBRA H&T, SALÓN DE INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA EN FYCMA (PALACIO DE FERIAS Y CONGRESOS DE MÁLAGA). ESTE EVENTO, QUE SUPERA LAS 25 EDICIONES, ES UNA CITA CONSOLIDADA Y DE REFERENCIA PARA LOS PROFESIONALES DE LOS SECTORES HOSTELERO, HOTELERO Y TURÍSTICO. HABLAMOS CON PAULA MORALES, DIRECTORA DEL SALÓN, SOBRE LAS ACTIVIDADES Y LOS RETOS Y DE ESTA NUEVA EDICIÓN.

≈ Texto: Ana Berrocal



¿Qué novedades destacaría de esta nueva edición de H&T?

Este año tendremos destacados nombres del panorama gastronómico español participando en H&T. Nada más y nada menos que los chefs estrellas Michelin Jordi Cruz y los Hermanos Torres. Un verdadero lujo contar con estos referentes de la cocina a todos los niveles, que compartirán sobre el escenario del 'Main Stage' su experiencia, trayectoria y mucha inspiración.

Juntos a ellos, se sumarán otros estrellas y cocineros que en la zona 'Kitchen Lab' estarán desarrollando talleres y formaciones específicas sobre sus especialidades. La programación contará, además, con una nueva edición de la 'Sala de Catas' para aprender con los mejores enólogos, todo el contenido práctico del 'Aula Makro', así como con otras convocatorias profesionales paralelas y workshops.

Una agenda imprescindible para todo aquel profesional de los sectores hostelero, hotelero y turístico que está en permanente adaptación, en búsqueda de las últimas tendencias y novedades para aplicar en sus negocios. Para todo aquel que esté interesado, puede inscribirse en la web de H&T y encontrar aquí toda la información de programa y contenidos. Se celebrará en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) del 5 al 7 de febrero.

Este año, como el pasado, las actividades de H&T se desarrollarán en tres pabellones. ¿Qué ventajas ofrece este modelo?

Así es, continuamos en esta línea, por una parte, porque H&T sigue creciendo y requiere de este espacio físico para dar cabida a toda la oferta que albergaremos en esta edición en los más de 26.000 metros cuadrados de exposición. Y, por otra parte, permite la especialización de los espacios expositivos, pensados principalmente para aumentar la rentabilidad de las más de 400 empresas participantes. De esta manera, conseguimos dinamizar y potenciar la presencia de fabricantes y distribuidores de equipamiento y servicios y, además, se integra en una misma zona la oferta de producto gastronómico, que aumenta en consonancia con la línea ascendente de las últimas convocatorias.

Todo ello permitirá a las empresas ganar más visibilidad ante su público objetivo entre los más de 15.000 profesionales visitantes y tener más oportunidades de negocio y contacto directo con compradores de ámbito nacional e internacional en la antesala de la temporada alta. No es casualidad que H&T sea uno de los salones sectoriales más consolidados del país...

Otra de las novedades de la pasada edición fue el 'Main Stage', un espacio dedicado a la innovación. ¿Qué actividades de las que se van a desarrollar este año en esta zona destacaría?

Como mencionaba al principio, la participación de los chefs Jordi Cruz y los Hermanos Torres es uno de los contenidos estrella de este año. Junto a ellos, el 'Main Stage', que, efectivamente es el espacio por excelencia para la innovación, la sostenibilidad y las tendencias del sector, contará con otros expertos de diversos ámbitos que abordarán temas como la inteligencia artificial en el sector gastronómico, la gestión empresarial en el hospitality, la gastronomía al servicio de la biodiversidad, la eficiencia energética en el ámbito hotelero o las nuevas tendencias en la experiencia del comensal, por ejemplo.

Este espacio también albergará el 'IV Foro Nacional de Hostelería' el martes 6 con el foco en el emprendimiento y los nuevos modelos de negocio.



H&T da mucha importancia a la innovación. ¿Cambian muy rápido las tendencias en los sectores de la hotelería, la hostelería y el turismo?

Si algo caracteriza a las industrias hostelera, hotelera y turística es el dinamismo y la rápida evolución de las tendencias, y esto se debe a diversos elementos, entre ellos la innovación y el desarrollo tecnológico. Este último juega un papel fundamental en la actividad de estos sectores, eso es un hecho hoy en día, motivado por cuestiones como las consideraciones medioambientales, factores sociales, las tendencias de consumo...

Hablamos de factores que tienen que ver con las experiencias personalizadas y también con la evolución de las demandas y el comportamiento de los consumidores; la sostenibilidad, cada vez más los hoteles y restaurantes están adoptando prácticas más ecológicas y ofreciendo opciones más respetuosas con el medio ambiente, o incluso la gastronomía. En este contexto, la capacidad de anticipar y adaptarse es crucial para el éxito de la industria.

La transformación digital ha sido una de las preocupaciones de H&T en las últimas ediciones y uno de los temas que se tratarán este año es el de la inteligencia artificial, ¿se puede prever ya qué impacto tendrá en el futuro de la hostelería y el turismo? ¿Es el futuro o el presente de estos sectores?

La inteligencia artificial ya está teniendo un impacto significativo en la hostelería y el turismo, y se espera que su influencia continúe creciendo en el futuro. La abordaremos en H&T para analizar su importante impacto en el sector gastronómico y la alimentación concretamente.

Hablábamos de la importancia de la tecnología y la digitalización en la industria, imprescindibles para adaptarnos y actualizar detalladamente los modelos de negocio sobre todo en aspectos relacionados con la gestión. Por supuesto sin olvidarnos de que es algo complementario al componente humano, totalmente irremplazable. De la inteligencia artificial se espera que sirva como una herramienta que ayude a mejorar en temas como la eficiencia, la calidad del servicio o la personalización de las diferentes experiencias.

¿Esperan superar las cifras de asistencia y participación del año pasado?

Es todo un reto, ya que el año pasado mejoramos todas las expectativas con unas cifras históricas, pero esperamos poder superarlas o al menos igualarlas. De hecho, en términos de participación de empresas ya estamos por encima de la pasada convocatoria, con más de 400 entidades representadas.

Málaga es un destino turístico que atrae a personas de todo el mundo. ¿Qué importancia tiene para la ciudad acoger la celebración de un evento como H&T? Y por otro lado, ¿qué ventajas ofrece a una feria de estas características?

La situación geográfica de H&T es inmejorable. Málaga, capital tecnológica del sur de Europa, que concentra un ecosistema innovador consolidado y posicionado a nivel internacional, se convierte en el escenario idóneo para congregarse las últimas novedades y tendencias para la hostelería, el sector hotelero, el canal Horeca y la industria turística.

Tanto para la ciudad como para el evento los beneficios son múltiples ya que se retroalimentan contribuyendo al desarrollo económico, la promoción turística, el fomento de la industria local y regional, así como las oportunidades de networking y colaboración entre los distintos agentes de la industria.

→

"TENDREMOS DESTACADOS NOMBRES DEL PANORAMA GASTRONÓMICO ESPAÑOL PARTICIPANDO EN H&T. NADA MÁS Y NADA MENOS QUE LOS CHEFS ESTRELLAS MICHELIN JORDI CRUZ Y LOS HERMANOS TORRES", DICE PAULA MORALES

Los premios H&T han alcanzado su quinta edición. ¿Qué puede decirnos de la convocatoria de este año en cuanto al nivel de participación y de competitividad?

Cinco ediciones ya de los 'H&T Awards', una convocatoria de la que estamos muy orgullosos y a través de la que se reconoce el talento y la innovación dentro del ámbito de la hostelería y la industria turística. La acogida, un año más, ha sido excelente. El jurado ha hecho un gran trabajo para premiar la labor de grandes empresas y pymes, así como de micropymes y startups. Sobre estas últimas será premiada la mejor solución innovadora y también serán reconocidos los mejores proyectos en los ámbitos hostelero y hotelero, así como la mejor empresa internacional del sector entre las grandes empresas y pymes participantes. Además, el jurado también otorgará menciones especiales a una trayectoria destacada, así como a la empresa expositora H&T 2024 por su compromiso con la innovación.

¿Qué puede destacar sobre las jornadas formativas y talleres previstos? ¿En qué temas estarán enfocados?

En el 'Kitchen Lab' se estarán desarrollando talleres, demostraciones y formaciones específicas muy interesantes y de carácter práctico para los profesionales con el foco en la gastronomía, técnicas culinarias... Es un lujo poder contar con chefs del nivel de Iván Cerdeño, Cristóbal Muñoz, Juanlu Fernández, Iolanda Bustos -la chef de las flores-, o Sergio Bastard, por mencionar algunos. Junto a ello, en el 'Aula Makro' tendremos a grandes profesionales del sector impartiendo sesiones formativas muy interesantes para la actualización de contenidos y tendencias. Y de manera complementaria, en la 'Sala de Catas' podremos aprender técnicas de maridaje y secretos de la mano de los mejores enólogos en un programa muy especial.

Además, se desarrollarán otros workshops organizados por las diferentes empresas y entidades participantes en H&T, así como convocatorias profesionales paralelas y foros sectoriales de la industria. Por ejemplo, el Foro Nacional de Hostelería, que mencionaba anteriormente, el Foro Aehcos o el Encuentro Sectorial de Empresarios de Playas.

H&T es ya un evento consolidado, que ya ha superado las 25 ediciones. ¿Cómo prevé que seguirá creciendo?

Las expectativas son muy positivas. H&T es más que un evento para la industria, es una herramienta de negocio para todas las empresas y profesionales participantes. Una cita anual que ha ido evolucionando y adaptándose a las tendencias y a las necesidades del sector, lo que ha impulsado el crecimiento paulatino en todos sus indicadores de participación a lo largo de su trayectoria. Aunque todavía pueda seguir creciendo en esta línea, que lo hará, nos parece muy importante poner el foco en términos cualitativos como la calidad de la oferta, del programa de contenidos, las oportunidades de negocio... Y principalmente esperamos consolidar el salón en el plano internacional. Ya contamos con un catálogo de empresas internacionales en la zona expositiva, así como con asistentes procedentes de mercados extranjeros con intereses en el producto nacional, por lo que continuaremos trabajando en esta línea de expansión y desarrollo en las próximas ediciones. ■





• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





• El Radar ≈ Sabor a Torre del Mar • Mesón Sara

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.

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!

*Paseo Marítimo de Poniente, 13 - Torre del Mar (Málaga) - Tel. 952 54 10 82
www.marisqueriaelradar.com - info@marisqueriaelradar.com*

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



Los ganadores del
Concurso Sabor a Málaga 2023



• 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 RESTINGA BEACH

**¡VOLVEMOS LA PRÓXIMA PRIMAVERA!
MUCHAS GRACIAS**



• 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



SALCHICHÓN DE MÁLAGA

UN LIBRO RECOGE RECETAS DE COCINEROS LOCALES
SOBRE ESTE PRODUCTO MALAGUEÑO

Samuel Perea y Lourdes Molina son los autores del libro "Salchichón Málaga", editado por la Diputación, a través de su sello promocional Sabor a Málaga, una publicación que reúne 22 recetas de prestigiosos cocineros locales, así como testimonios de profesionales del sector de la gastronomía local. El primer salchichón malagueño se produjo por la empresa Prolongo en 1820 aunque ha estado a punto de desaparecer. Actualmente son numerosos los productores de la provincia que se dedican a su elaboración, muchos de ellos adheridos a Sabor a Málaga, marca de la Diputación que impulsa su promoción a través de distintas acciones. Por ejemplo, la creación de la Mesa del Salchichón en el germen de Sabor a Málaga; la celebración cada de Día Internacional del Salchichón, que nació en el año 2018 en el marco de la Asamblea Euro Toques o la promoción de este producto en las ferias y acciones a nivel nacional e internacional.



La Diputación de Málaga, a través de su sello promocional Sabor a Málaga, ha editado el libro titulado Salchichón Málaga, primer volumen de la serie Imagínate con Sabor a Málaga, que recopilará monográficos sobre los productos locales más populares de la gastronomía malagueña.

El presidente de la Diputación, Francisco Salado, junto a los autores del libro, el cocinero y escritor Samuel Perea y la fotógrafa Lourdes Molina, han presentado esta publicación de 147 páginas que viene a poner en valor este producto a través de la gastronomía, dándole el valor de un ingrediente que puede formar parte de una receta en un restaurante.

Salado ha destacado este producto como " un símbolo de nuestra gastronomía, versátil a la hora de crear platos y que tanto se diferencia de otros salchichones de otras zonas de España".

El primer salchichón malagueño se produjo por la empresa Prolongo en 1820 aunque ha estado a punto de desaparecer. Actualmente son numerosos los productores de la provincia que se dedican a su elaboración, muchos de ellos adheridos a Sabor a Málaga, marca de la Diputación que impulsa su promoción a través de distintas acciones. Por ejemplo, la creación de la Mesa del Salchichón en el germen de Sabor a Málaga; la celebración cada de Día Internacional del Salchichón, que nació en el año 2018 en el marco de la Asamblea Euro Toques o la promoción de este producto en las ferias y acciones a nivel nacional e internacional.



LAS RECETAS VAN ACOMPAÑADAS DE HISTORIAS PERSONALES Y PROFESIONALES RELACIONADAS CON EL SALCHICHÓN

"Este libro viene a ser un homenaje a todos los que mantienen vivo este producto en nuestra provincia", ha señalado Salado. De hecho, son sus protagonistas los que cuentan su propia versión de la historia del salchichón de Málaga. Por una parte, "los arquitectos" de la historia, tal y como los llama Perea: un historiador, Fernando Bravo y los carniceros Ramón Soler (Prolongo), Antonio García-Agua (García-Agua) y Jesús Fernández (Hermanos Fernández F), explican cómo han desarrollado la fórmula.

Por otra parte se encuentran los "testigos", personas relevantes de la gastronomía malagueña como Bárbara Perea, la psicóloga Bárbara Perea; Manolo Tornay, presidente de la Academia Gastronómica; Antonio García-Agua, 3º generación de Salchichones García-Agua; Fernando Bravo, historiador; Antonio Carrillo (La Carta Malacitana); Ramón Soler (Prolongo); Federico Beltrán (Famadesa); Arantxa López y Esperanza González, periodistas, y Adolfo Jaime, chef Ejecutivo de El Balneario. Por último, "los artistas", 22 cocineros con sus 22 recetas magistrales con el componente prin-

cipal del salchichón de Málaga. Se tratan de Álvaro Ávila (La Alvaroteca), Pepo Frade (Aire), Pablo Caballero (La Antxoeta), Rubén Antón (Arxiduna), Daniel Carnero (Kaleja), Fernando Villasclaras (El Lago), Jordi Bataller (JBK), Lupe Montejo (Ligula), Matteo Manzatto (Venettis), Pachu Barrera (Taró), Richard Alcayde (LA KOCINA), Pablo Vegas (MÉNADE), Javier Hernández (El Candado Golf), Miguel Herrera (AIRE), Diego del Río (Boho), Cati Schiff, (Obrador Cati Schiff), José Damián Partido (Parador de Antequera); Rafael Ayala (El Pimpi), Juan José Carmona (Cávala), Alejandra Pérez (Alejandra Cátering), Cristina Cánovas (Palodú) y Diego Gallegos (Sollo). En resumen, son 35 personas, son las que han participado en el libro.

Además, las recetas van acompañadas de sus historias personales y profesionales relacionadas con el salchichón. "Sin duda, una guía perfecta que nos animará a cocinar siguiendo los pasos de los más expertos en la materia y que ayudará a perpetuar en el tiempo uno de nuestros productos más preciados", ha añadido Salado. ■



ATARDECER JUNTO AL MAR - MÁLAGA





flâneur

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

DIEZ FIESTAS TURÍSTICAS QUE HAY QUE VIVIR EN MÁLAGA EN 2024

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

Durante todo el año se suceden en la provincia de Málaga fiestas populares que permiten conocer las tradiciones de sus municipios. Estos festejos de carácter gastronómico, histórico o religioso invitan a recorrer sus variados paisajes, descubrir interesantes episodios del pasado y degustar la gastronomía típica de cada comarca. Estas son algunas de las que se pueden disfrutar este 2024.

◉ **Fiesta de la Matanza de Ardales**

Miles de personas se dan cita en Ardales en el mes de febrero para celebrar la Fiesta de la Matanza, que cada año congrega a más visitantes para degustar una gran variedad de productos ligados a la gastronomía del municipio y del Valle del Guadalteba, especialmente chacinas y carnes porcinas.

◉ **El Paso de Riogordo**

Se conoce como el Paso de Riogordo a una de las escenificaciones de la vida y Pasión de Jesucristo más importantes de España cuyo origen se remonta a 1951. Cientos de vecinos de este pueblo de la Alta Axarquía participan el Viernes y el Sábado Santo en la representación al aire libre de varias escenas del Nuevo Testamento que dura unas tres horas.

◉ **Muestra Gastronómica y Día de la Naranja de Istán**

En la próxima primavera Istán da a conocer antiguas recetas de la localidad en su Muestra Gastronómica y el Día de la Naranja. Son los propios vecinos del municipio de la Sierra de las Nieves quienes elaboran los platos que se sirven a los visitantes. Coincide con la Ruta de la Tapa.

◉ **Fiesta del 4 de Julio de Macharaviaya**

El sábado más cercano al 4 de julio, en el que se celebra el Día de la Independencia en Estados Unidos, Macharaviaya rinde homenaje a su paisano Bernardo de Gálvez, cuya contribución a la independencia del país fue determinante. Para recordar a tan ilustre personaje se organizan recreaciones históricas, desfiles, una barbacoa y fuegos artificiales.





◉ Fiestas de la Virgen del Carmen

Cada verano los municipios del litoral malagueño rinden culto a la Virgen del Carmen, patrona de los marineros, cuya festividad se celebra el 16 de julio. En toda la costa se realizan procesiones, muchas de ellas marítimas. En algunos municipios esta fiesta religiosa coincide con los días en los que celebran su feria.

◉ Douglas's Day de Teba

En agosto Teba se transforma en un enclave escocés para recordar a sir James Douglas y su actuación en la reconquista del Castillo de la Estrella del municipio, donde está enterrado. Durante el Douglas's Day las calles del pueblo se llenan de ambiente escocés con una cuidada ambientación y un amplio programa de actividades que incluyen talleres, torneos, un amplio mercadillo y un campamento medieval.

◉ Día de las Sopas Perotas de Álora

La sopa perota es el plato emblemático de Álora. Sus ingredientes principales son pan, ajo, tomate, cebolla, pimiento, hierbabuena, azafrán y pimienta molida. Cada año reparten miles de raciones el Día de las Sopas Perotas, que este año se celebrará el 5 de octubre.

◉ Pasión Bandolera de El Burgo

Durante el Puente del Pilar El Burgo recuerda su pasado bandolero representando durante tres días la historia de Agustina, justiciera y líder de los bandidos. Gracias a la ambientación de sus calles, en la que participan unos 150 vecinos de este pueblo serrano, los visitantes pueden trasladarse a 1840, cuando se desarrolla esta apasionante historia.

◉ Fiesta de las Migas de Torrox

Uno de los platos más conocidos de Torrox son las migas. Esta receta sencilla, que se elabora con harina de sémola, agua, aceite, ajo y sal, debe en gran parte su fama a la Fiesta de las Migas que se celebra cada año el domingo anterior al 25 de diciembre. En esta jornada festiva se reparten raciones de este plato típico y también de ensaladilla arriera y vino dulce para acompañarlo.

◉ Fiesta Mayor de Verdiales de Málaga

El 28 de diciembre, coincidiendo con el Día de los Santos Inocentes, se celebra en la capital malagueña una de las fiestas populares más arraigadas y multitudinarias de la provincia. En la Fiesta Mayor de Verdiales se dan cita las principales pandas de verdiales de Málaga, que con sus actuaciones y su despliegue de colores mantienen viva esta muestra del folclore autóctono. ■

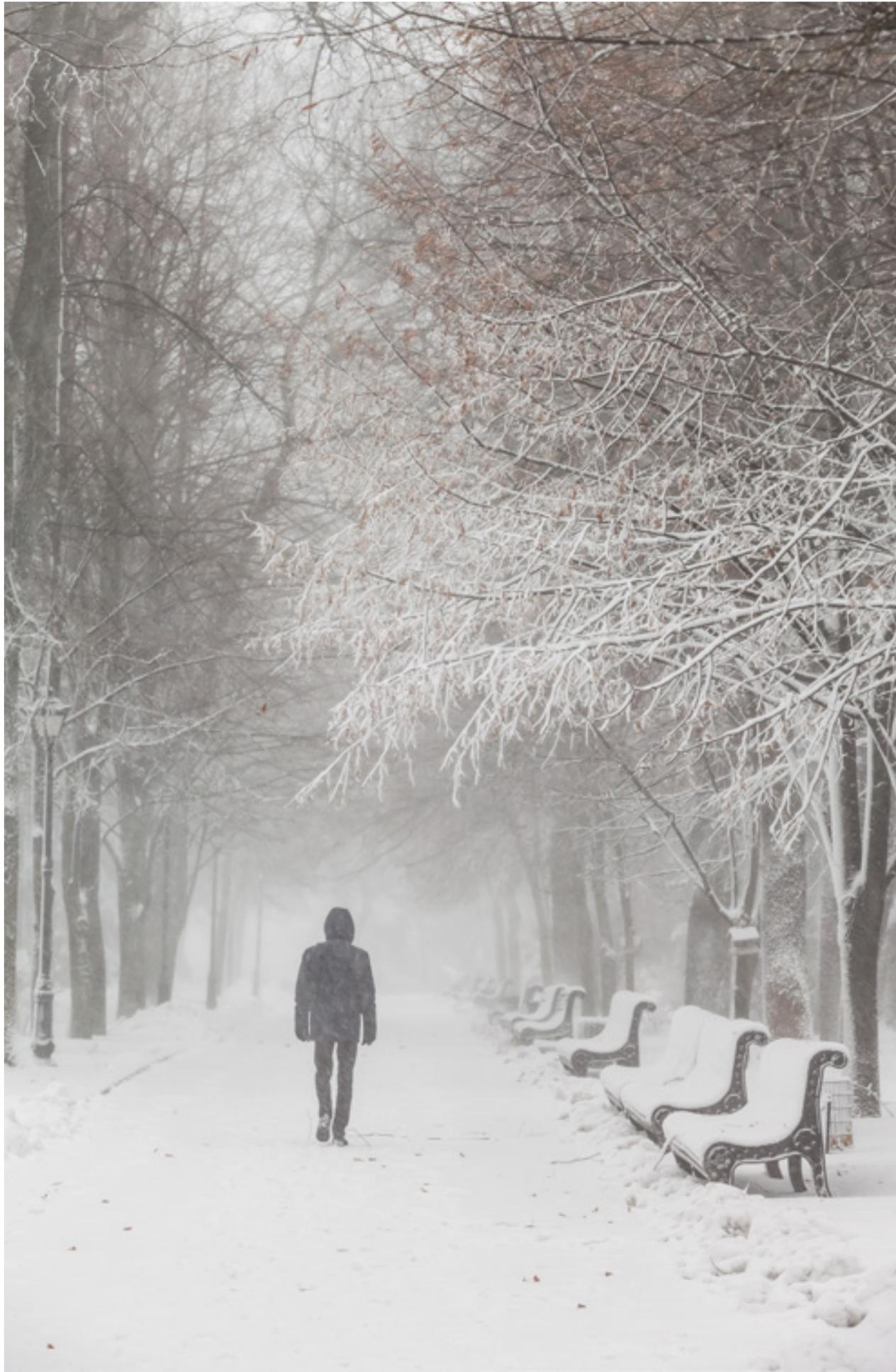


Foto: El Paso de Riogordo (Facebook)





PANORÁMICA DE MARBELLA



¡VOLVEMOS EL 27 DE FEBRERO!