

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo · Cultura
NÚMERO 92 · FEBRERO 2024







EXPERTOS
MADURADORES
FRUTAS
TROPICALES

TROPICAL
 **millenium**

STAFF - AGRO92

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

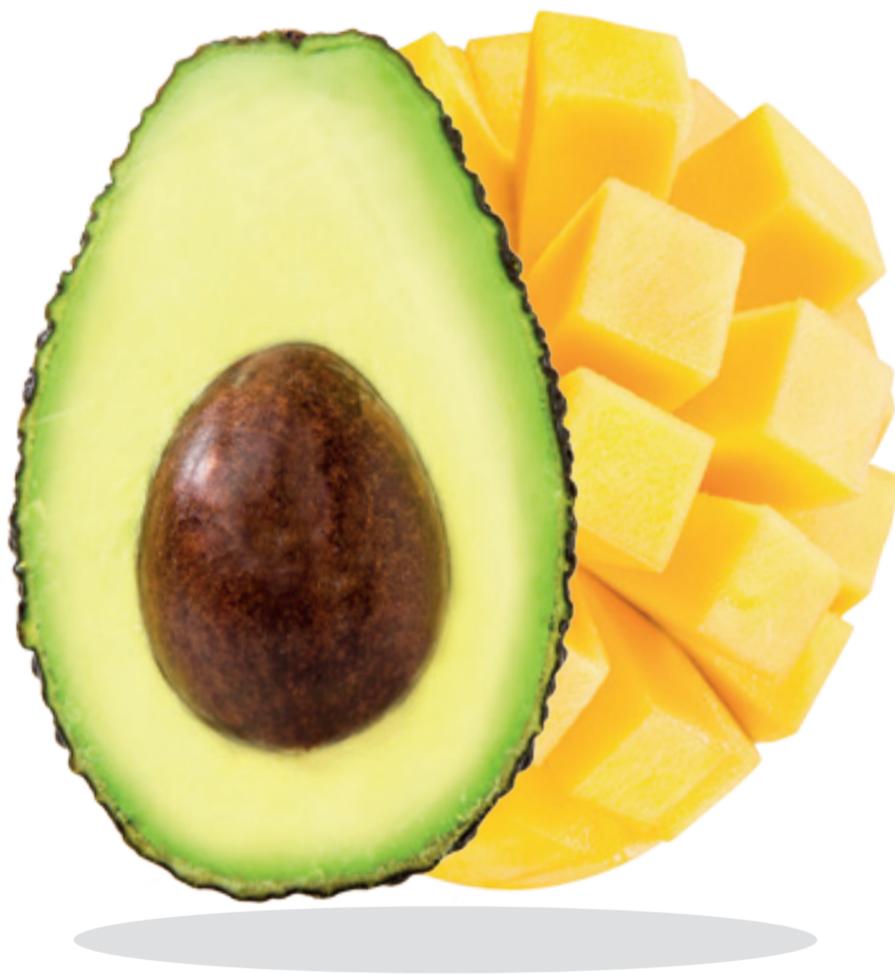
**Agro es Embajador
de Sabor a Málaga**





Desde
1993
Aguacates y mangos

365 días *Sanos x naturaleza*



EXPERTOS EN MADURACIÓN DE
AGUACATE Y MANGO



En estos más de ocho años de Agro Periódico Magazine han pasado por nuestra publicación importantes rostros de primer nivel de la gastronomía, la música y el arte: Antonio Banderas, Ferran Adrià, Ángel León, Soleá Morente, Dani García, Quique Dacosta, entre otros.

En este número, el 92, entrevistamos al reconocido chef Jordi Cruz, uno de los más populares de nuestro país gracias a sus apariciones en televisión como jurado del concurso MasterChef, en el que destaca por sus incisivas críticas. "Yo sé escuchar muy bien y he escuchado a todo el mundo hablar y no he recibido un consejo, he recibido millones de consejos. Creo que como todo en la vida es un caminito que vas formando, en el que ves el palmo que tienes delante y tienes que tener cuidado de ir pisando bien. Yo me dedicaba a descubrir en qué soy bueno, a intentar sacarme partido, a dejar mis defectos a un lado e intentar potenciar mis virtudes, y no hay más", asegura en las páginas que encontraréis en la sección "Gastro".

Otros temas completan este número, el último del invierno, que pronto nos deja para dar paso a la colorida primavera: entre ellos destaca el de "Especias exóticas, un mundo de sabores por descubrir" o "Cinco destinos turísticos donde viajar si eres amante del café".

Feliz lectura, mucha salud y nos vemos pronto, querido lector. Gracias por seguir ahí.



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 |

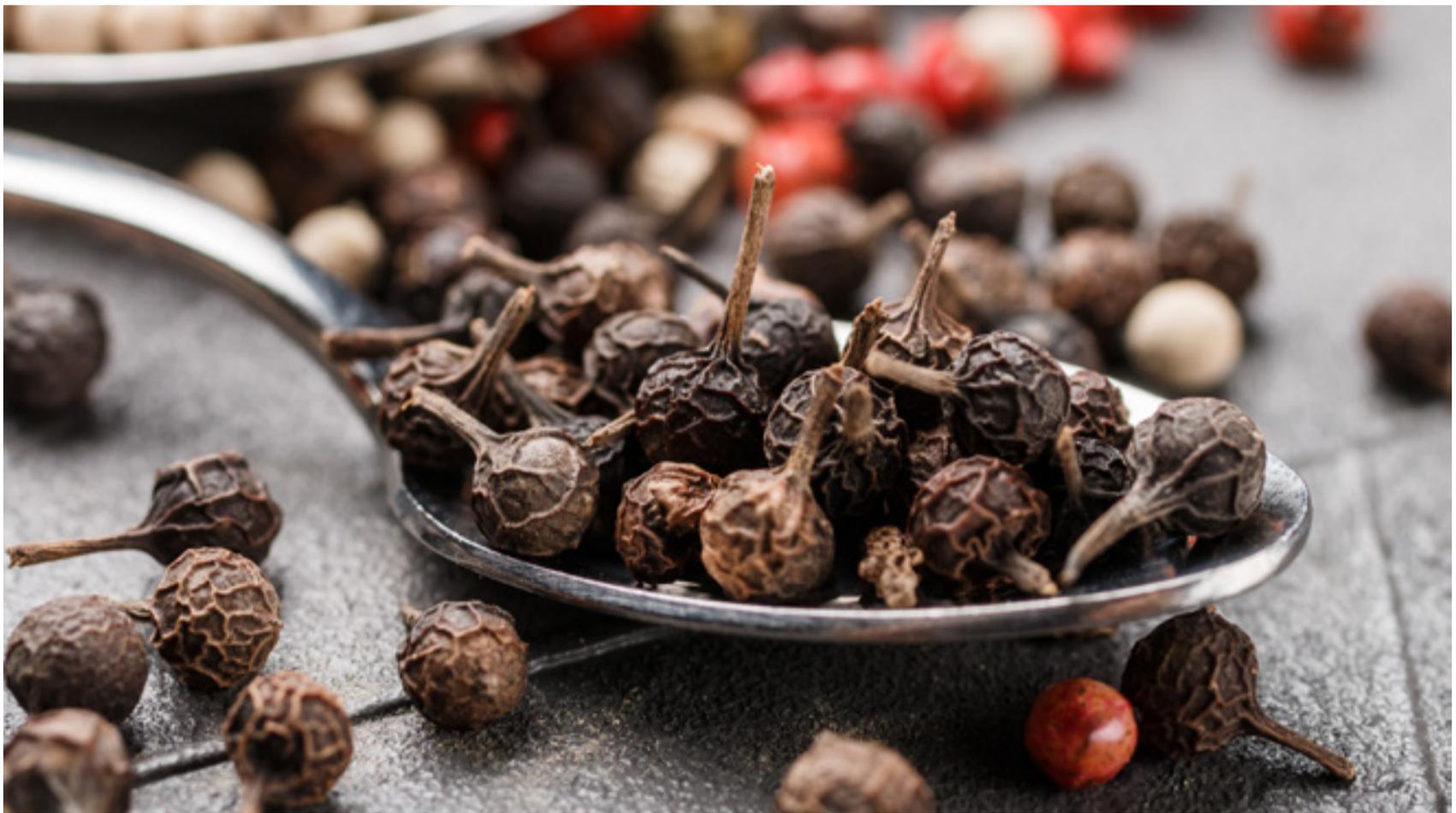


¡Ya disponibles los
nuevos diseños!



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



ESPECIAS EXÓTICAS

UN MUNDO DE SABORES POR DESCUBRIR

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



El empleo de plantas como condimento es inmemorial. En todas las sociedades conocidas han servido para realzar el sabor de los alimentos y como conservantes naturales. Ese uso culinario va asociado al medicinal ya que las especias aportan beneficios de los que aún podemos disfrutar. La mayoría protegen de infecciones, son antioxidantes, tienen propiedades antiinflamatorias, facilitan las digestiones y aportan otros muchos beneficios a nuestro organismo. Además, sirven como sustitutos de la sal y el azúcar, dos potenciadores del sabor que muchas personas están obligadas a eliminar de su dieta.

Actualmente, en las despensas solemos encontrar una colección de sazonadores limitada. Pimienta, orégano, perejil, canela,

quizá comino o tomillo, son algunas de las especias más comunes. El pimentón da identidad a muchos platos tradicionales y el uso del jengibre está cada vez más extendido. Los curris han conquistado los paladares de todo el mundo pero pocas personas conocen su composición, que combina diferentes tipos de condimentos.

Las especias han tenido mucha importancia en la configuración del mundo que conocemos. El comercio de estas sustancias con aromas, sabores y propiedades sorprendentes animó el contacto entre culturas lejanas. Hoy muchas de ellas están olvidadas fuera de sus lugares de origen aunque es más fácil que nunca obtenerlas. Estas son algunas de esas especias con las que podemos estimular el paladar y transformar cualquier plato sencillo.

→



◉ Cubeba

Las bayas conocidas como cubeba o pimienta de Java son originarias de Indonesia. Por su aspecto, se distinguen de los granos de pimienta negra común por el tamaño, ya que son un poco más grandes, y porque tienen un rabito, el tallo del fruto. En cuanto al sabor, la pimienta cubeba es más amarga y aromática. En Europa se empleaba habitualmente durante la Edad Media, pero poco a poco fue desapareciendo de las cocinas y actualmente es un condimento muy exótico aunque fácil de usar, ya que puede emplearse en todo tipo de platos y salsas, incluso en postres. Es recomendable añadirla con moderación por su potente sabor.

◉ Nigella

Las semillas de la nigella son muy apreciadas tanto por su sabor como por sus propiedades medicinales. Se las conoce también como ajenuz o comino negro y es un ingrediente común en la gastronomía de Oriente Medio, la India y el norte de África. Se puede emplear como alternativa a las semillas de sésamo. Destaca por su sabor picante, que suele describirse como una mezcla de orégano y pimienta.

◉ Galanga

La raíz de galanga pertenece a la misma especie que el jengibre, con el que guarda un gran parecido. Su sabor es igualmente intenso y picante, sobre todo si se toma fresca. También se puede encontrar deshidratada o en polvo. Es un condimento muy empleado en la cocina asiática, especialmente en la de Tailandia, Indonesia y Vietnam. En estos países y en otros como China o India se ha empleado tradicionalmente como un remedio medicinal. Se le atribuyen propiedades antibióticas, antiinflamatorias y estimulantes y se usa para tratar la gastritis y otras dolencias digestivas, como la acidez o las náuseas.

→

◉ **Fenogreco**

El fenogreco es una leguminosa procedente de Oriente Medio emparentada con la soja. Sus semillas amarillentas pueden emplearse como especia aromática cuando se muelen. Hay que tener en cuenta que en crudo tienen un gusto amargo pero cuando se cocinan aportan un sabor dulce. En la India es una especia muy popular y se incluye en la composición del curry.

◉ **Zumaque**

Los pequeños frutos del zumaque se emplean habitualmente como condimento en la gastronomía de Oriente Medio. Estas bayas de color rojo intenso se pueden incorporar a casi cualquier plato en forma de polvo aportando un original toque cítrico.

◉ **Asafétida**

El nombre de esta especia avisa de su característica más llamativa: el olor repulsivo que desprende. Sin embargo, la asafétida no debe juzgarse por la repugnancia inicial que provoca ya que con la cocción la pestilencia desaparece y deja paso a un agradable aroma a cebolla. Es muy recomendable como sustituto del ajo para evitar las digestiones pesadas y el mal aliento. Su uso está muy extendido en países como Irán, Pakistán, India y Afganistán, donde se emplea en polvo o en forma de resina.

◉ **Haba tonka**

Las alargadas semillas del árbol llamado *Dipteryx odorata*, que crece en la América tropical, desprenden un aroma penetrante que evoca el de la vainilla, la canela o el clavo. En la cocina son muy valoradas para preparar postres. La haba tonka se puede incorporar rayándola en el momento de preparar la receta o como infusión. Lo importante es añadir una cantidad pequeña ya que en grandes dosis su consumo es nocivo, como ocurre con la nuez moscada. Esto se debe a que contiene lo que se denomina curmarina, una sustancia con efectos anticoagulantes y puede dañar el hígado y los riñones. ■



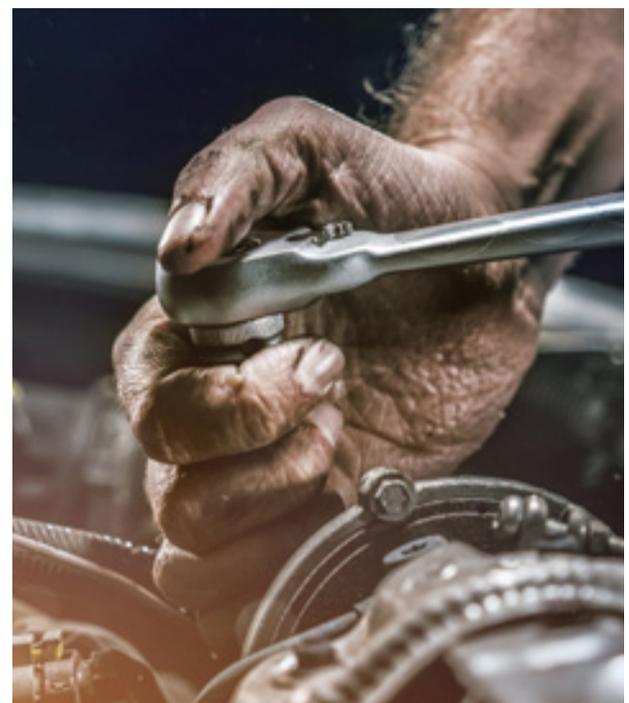


"ME INSTALÉ DURANTE SEIS MESES EN UNA CABAÑA SIBERIANA A ORILLAS DEL LAGO BAIKAL, EN LA PUNTA DEL CABO DE LOS CEDROS DEL NORTE. TENÍA EL PUEBLO MÁS CERCANO A CIENTO VEINTE KILÓMETROS, NINGÚN VECINO, NI RUTAS DE ACCESO; A VECES, UNA VISITA. EN INVIERNO, TEMPERATURAS DE TREINTA GRADOS BAJO CERO, EN VERANO OSOS EN LA RIBERA. EN RESUMEN, EL PARAÍSO."

| LA VIDA SIMPLE | **SYLVAIN TESSON** |

www.agromagazine.es

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



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



• 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 agrícola, vitau entà artenher ua hita, soberanha en aguest Progècte de Filosofía Vitau.

Apdo. de Correos 190 - C.P. 29740 - TORRE DEL MAR
Tel. (+34) 639412521 - www.lareinadelmango.es



• Panadería Pastelería Salvador

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

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



• Jamonería Rincón Ibérico

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

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

ONCE HIPERMERCADOS CARREFOUR Y COSTASOL DE LA PROVINCIA CELEBRAN LA FERIA SABOR A MÁLAGA

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

Un total de once hipermercados de Carrefour y Costasol de hipermercados en la provincia de Málaga promocionarán de la mano de la Diputación de Málaga los productos adheridos a la marca promocional de la institución provincial, Sabor a Málaga, en una nueva feria que estará disponible hasta el 29 de febrero con más de medio millar de referencias para su venta.

El vicepresidente de Gestión Económica Administrativa, Manuel Marmolejo, junto con la alcaldesa de Torremolinos, Margarita del Cid, el director de la región Andalucía Sureste de Centros Comerciales Carrefour, Gaspar Noguera y Aurelio Martín, presidente de Costasol de hipermercados, ha presentado la nueva campaña de promoción de los productos adheridos a la marca Sabor a Málaga procedentes de todas las comarcas de la provincia de Málaga.

Hasta el próximo 29 de febrero, cada uno de los centros Carrefour y Costasol, situados en Rincón de la Victoria, Rosaleda, Alameda, Los Patios, Coín, Torremolinos, Mijas, Fuengirola, Cala de Mijas, Estepona y Antequera, ampliarán su zona dedicada a Sabor a Málaga en forma de feria de productos, otorgándoles más presencia en los establecimientos con el fin de potenciar las ventas. En el caso de Carrefour Torremolinos, donde se ha presentado la campaña, esta ocupa 150 metros cuadrados.

Además, como es habitual, la campaña se complementa con un folleto online con promociones especiales y la presencia de 175 referencias de Sabor a Málaga que se puede consultar en la app MiCarrefour.

El vicepresidente Manuel Marmolejo ha incidido en que Sabor a Málaga está para ayudar a crecer a las pequeñas empresas locales, de toda la geografía malagueña, con acciones como esta. “Y qué mejor que hacerlo de la mano de Carrefour y Costasol, uno de los canales de distribución más importantes del país, que desde 2016 forma parte de esta gran familia que es Sabor a Málaga”, ha incidido.

“Nuestro compromiso con las empresas malagueñas es un hecho, trabajamos con 200 a las que realizamos compras por valor de 150 millones de Euros y nos hace sentirnos orgullosos de aportar nuestro granito de arena a la dinamización de la economía de la Costa del Sol”, ha informado Aurelio Martín, presidente de Costasol de hipermercados.

En su intervención, Gaspar Noguera, director regional de Carrefour en Andalucía ha señalado que “debemos satisfacer las necesidades de un nuevo cliente, que además de estar interesado más que nunca en el producto local, quiere adquirir productos de calidad, producidos de forma más controlada y por compañías que respeten el desarrollo sostenible como hace Carrefour”.

Carrefour y Costasol, por su parte, continuarán celebrando eventos promocionales vinculados a la marca Sabor a Málaga, así como su aparición en la publicidad de su aplicación Micarrefour y en los folletos vinculados a campañas promocionales, eventos y ferias específicas. Tras los diez días de campaña, un total de 500.000 personas habrán pasado por la Feria de Sabor a Málaga en los centros Carrefour y Costasol.

Sabor a Málaga en Carrefour

Los once hipermercados Carrefour y Costasol de la provincia cuentan con una oferta de más de 500 referencias asociadas a Sabor a Málaga, en línea también con la apuesta por los productos locales que define a la compañía distribuidora.

Los productos van desde aceites, conservas, vegetales y cárnicas, aceitunas, aperitivos, dulces, panadería, embutidos, quesos, huevos, aguas, vinos y cervezas, jamón, pescado de lonja, hasta frutas y verduras; todo ello procedente de una amplia nómina de municipios de todas las comarcas, como Málaga capital, Colmenar, Benaolán, Alhaurín el Grande, Monda, Mollina, Pizarra, Coín, Alosaina, Estación de Cártama, Alhaurín de la Torre, Antequera, Riogordo, Algarrobo, Frigiliana, Vélez-Málaga, Periana, Alameda, El Burgo, Fuengirola, Torremolinos, Fuente de Piedra, Sierra de Yeguas, Ronda, Álora y Almáchar.



"LLEVÉ LIBROS, PUROS Y VODKA. EL RESTO -EL ESPACIO, EL SILENCIO Y LA SOLEDAD- YA ESTABA ALLÍ. EN ESE DESIERTO ME INVENTÉ UNA VIDA SOBRIA Y BELLA, VIVÍ UNA EXISTENCIA REDUCIDA A GESTOS SIMPLES, MIRÉ LOS DÍAS PASAR, FRENTE AL LAGO Y AL BOSQUE. CORTÉ LEÑA, PESQUÉ LA CENA, LEÍ MUCHO, SUBÍ A LAS MONTAÑAS Y BEBÍ VODKA, MIRANDO POR LA VENTANA. LA CABAÑA ERA UN PUESTO DE OBSERVACIÓN IDEAL PARA CAPTAR LOS ESTREMECIMIENTOS DE LA NATURALEZA."

| LA VIDA SIMPLE | **SYLVAIN TESSON** |

• FEBRERO 2024 •

GUÍA GASTRO

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



INTERIOR DE JORDI MESÓN TAPAS EN TORRE DEL MAR.

¿DÓNDE VAMOS A TAPEAR ESTA NOCHE?

JORDICRUZ

≈ CHEF ≈

"HAY QUE SER UN BUEN
GESTOR PARA LLEGAR
A TENER UN BUEN
RESTAURANTE"



Dice Jordi Cruz (Manresa, 1978), a propósito de su participación en Málaga en H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que nunca lleva un discurso preparado. “Improviso mucho, siempre llevo platos que son las últimas cosas que estamos haciendo y hablan de los caminos que estamos andando. Estoy todo el año picando piedra y trabajando en torno a la gastronomía. No me hables de política ni de otras cosas, pero de cocina, de lo que se lleva y de lo que yo haría y de los caminos que tenemos preparados... Eso lo tengo mascadísimo”, reconoce el chef, uno de los más populares de nuestro país gracias a sus apariciones en televisión como jurado del concurso MasterChef de TVE, en el que destaca por sus incisivas críticas. Su trayectoria le permite ser exigente.

Empezó a trabajar en una cocina con 14 años y con 24 se convirtió en el chef más joven de España en recibir una estrella Michelin (el segundo del mundo). Ahora tiene cinco de estas distinciones repartidas entre sus cuatro restaurantes: ABaC (con tres), Angle (con una), Atempo (una) y Ten's Tapas. Además, es autor de los libros de gastronomía "Cocina con lógica", "Grandes platos para todos los días", "El cocinero tenaz", "Cocina en casa como un chef", "Tapas con Rock n'Roll" y "ABaC: Cocina en evolución". En H&T presentó algunas recetas de su restaurante ABaC junto a su Jefe de Cocina, Paolo Romano. Las propuestas elegidas fueron Maccheroni ai calamari (macarrones elaborados con agua de calamar), Secuencia Ibérica (con base de fideos de agua de melón y el torrezno más fino del mundo), huevo ahumado o un helado elaborado a partir de azúcar quemada de crema catalana. Además, en otra intervención, conversó con el secretario general de Hostelería de España, Emilio Gallego, acerca de cómo cambiar el mundo a través de la gastronomía.



Mucha gente piensa en dedicarse a la cocina atraída lo creativo, ¿cómo es de importante la gestión, la parte administrativa?

Una cosa no puede ir sin la otra. Tenemos un oficio precioso, nos dedicamos a una artesanía, que puede ser muy moderna o muy tradicional, que nos llena el alma. A los que somos artesanos y devotos de ellos nos interesa mucho la parte emocional, sentimental, pero es un negocio. Yo gestiono muy bien mi restaurante, es un restaurante que da dinero sin cobrar caro, y ganar dinero me permite sumar tecnología, invertir, ser más creativo.

¿Con cuatro restaurantes y un programa de televisión queda mucho tiempo para desarrollar la creatividad?

Claro, tengo tres mártres, tengo de todo, y eso me permite tener las herramientas para evolucionar. No te diré crear, porque no soy tan egocéntrico. Yo soy singular, hago mi cocina, tengo mi estilo, hago las cosas que a mí me emocionan y creo que van a gustar mucho a la gente. Y para eso necesito medios, y tener medios no se basa en cobrar caro, se basa en gestionar muy bien. Por lo tanto hay que ser buen gestor, si no nunca llegarás a tener un buen restaurante donde puedas crecer.

¿Hay algún consejo que le hubiera gustado recibir cuando joven?

Yo sé escuchar muy bien y he escuchado a todo el mundo hablar y no he recibido un consejo, he recibido millones de consejos. Creo que como todo en la vida es un caminito que vas formando, en el que ves el palmo que tienes delante y tienes que tener cuidado de ir pisando bien. Yo me dedicaba a descubrir en qué soy bueno, a intentar sacarme partido, a dejar mis defectos a un lado e intentar potenciar mis virtudes, y no hay más.

→

¿Queda tiempo también para nuevos proyectos? ¿Qué planes tiene para este año?

No perder la llamita de la ilusión. Tengo mil proyectos que son muy buenos, llevo varios años, ¡once!, desde que empezamos MasterChef, en los que he tenido grandes ideas que no he podido materializar y las he tenido que aparcar, y se me están acumulando las buenas ideas y los buenos propósitos. Por lo tanto, este año me gustaría no morir en el intento. Cuidarme un poquito, cuidar de mi familia, estar bien emocionalmente y psicológicamente para hacer los muchos proyectos que tenemos porque son buenos y van más allá de ganar dinero. Tienen que ver con la salud y con lo que es ecológico de verdad, nosotros que tenemos perspectiva lo podemos hacer.

¿Es posible conocer a una persona por cómo cocina, a través de un plato que haya preparado?

No. Lo que pasa es que normalmente los cocineros gestionamos también personas, no solo productos y técnicas, sino también a personas que nos acompañan. Ya tengo mucha psicología para eso. Cuando notas que alguien se acerca vacilando ves que su plato tiene dudas y si su plato tiene dudas es porque hay algo que no ha hecho bien. Es un buen espejo de lo que sucede. Un plato cocinado con miedo se ve, igual que un plato cocinado con seguridad. Un plato dice muchas cosas sobre quién lo ha hecho, cómo lo ha hecho y por qué. Por lo tanto nosotros tenemos la capacidad de ver esas pequeñas cosas.

¿Enseguida calan a los concursantes de MasterChef?

No. Es más el estado anímico en el momento o la trayectoria que ha tenido. En el caso de los cocineros ves su evolución por sus platos. Cuando veo un plato de un gran chef, de Andoni, de Martín, me lo pones delante y, aunque sea un plato nuevo, puedo decir seguramente de quién es. Ves en sus platos esa línea que han ido construyendo, su forma de entender la cocina.

¿Volverá MasterChef a Málaga en la próxima edición?

Creo que sí. Cada año, si no venimos a Málaga, venimos cerca. ■





• 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**



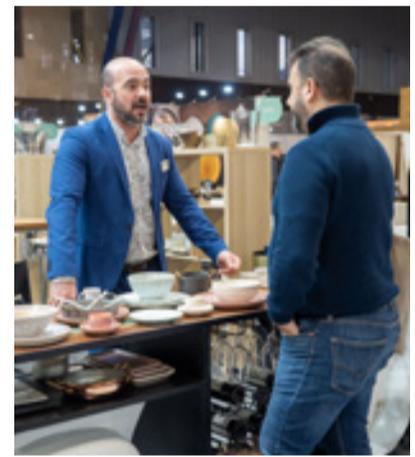
• GASTROIMPERDIBLES •

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

Más de 18.000 profesionales participan en H&T 2024

Más de 18.000 profesionales de la hostelería y las industrias hotelera y turística han participado en la vigesimosexta edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se clausuró hace unos días en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), posicionado como un referente sectorial a nivel nacional. La edición de 2024 ha sido la mayor de su historia tanto por número de empresas participantes como por volumen de visitantes profesionales, datos a los que se suma también una importante proyección de negocios y acuerdos generados por las marcas más influyentes del sector. Junto a ello, H&T ha vivido una última jornada muy especial en la que se ha reconocido a una de las figuras más relevantes de la industria hotelera mundial como es Gabriel Escarrer, fundador de Meliá Hotels International.







flâneur

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



CINCO MIRADORES DESDE LOS QUE ADMIRAR LOS PAISAJES DE MÁLAGA

Málaga ofrece una gran variedad de enclaves espectaculares que merecen contemplarse con calma y justifican un paseo en coche o a pie. Desde los miradores, dispersos por toda la provincia, tanto en el litoral como en el interior, se pueden contemplar espectaculares panorámicas y dejar que la vista se pierda en el horizonte.

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



CERCA DEL CENTRO DE MÁLAGA CAPITAL SE ALZA EL MIRADOR NATURAL DE GIBRALFARO. DESDE ESTE BALCÓN URBANO SE PUEDEN DIVISAR, COMO FORMANDO PARTE DE UNA MISMA POSTAL, ALGUNOS DE LOS LUGARES MÁS REPRESENTATIVOS DE LA CIUDAD, ENTRE ELLOS LA PLAZA DE TOROS O EL PASEO DEL PARQUE, LA CATEDRAL O EL PUERTO.

≡ **Mirador de la Torre de Maro**

En el extremo oriental de la provincia se encuentran los impresionantes acantilados de Maro. Una buena opción para contemplarlos es subir a la torre del siglo XVI que vigila la costa a 120 metros de altura y que originalmente servía para defender a la población de los ataques de piratas. Solo es posible subir andando, lo que permite conocer mejor la flora y fauna autóctonas.

≡ **Mirador de Gibralfaro**

Cerca del centro de Málaga capital se alza el Mirador Natural de Gibralfaro. Desde este balcón urbano se pueden divisar, como formando parte de una misma postal, algunos de los lugares más representativos de la ciudad, entre ellos la plaza de toros o el Paseo del Parque, la catedral o el puerto.

≡ **Mirador del Macho Montés**

En la Sierra Blanca de Ojén, a 900 metros de altitud, se encuentra el Mirador del Macho Montés, reconocible por el monumento a la cabra montesa que se asoma unos metros más arriba. En las espectaculares vistas que ofrece se combinan la montaña y el mar. La ruta se puede iniciar en el Hotel Refugio del Juanar y a la vuelta es posible tomar un desvío para visitar el cercano Mirador del Corzo, no menos recomendable.





≡ **Balcón de Europa**

Uno de los miradores más conocidos de la Axarquía y de toda la provincia es el Balcón de Europa de Nerja, una extensión del centro histórico de la localidad que parece adentrarse en el Mediterráneo. El nombre se lo puso el rey Alfonso XII cuando visitó el municipio en 1885 y, como recuerdo, hay instalada una escultura de bronce del monarca, que se asoma para disfrutar del paisaje como un visitante más.

≡ **Mirador de la Camorra**

En el punto más alto del municipio de Alameda, a 686 metros de altura, se encuentra este mirador construido en el año 2000. El ascenso se inicia en el Parque del Camorrillo y se puede realizar en coche o a pie; en cualquier caso hay que superar un camino asfaltado de gran pendiente. La recompensa es una vista impresionante que abarca cuatro provincias andaluzas: Málaga, Granada, Sevilla y Córdoba.







**CINCO DESTINOS TURÍSTICOS DONDE
VIAJAR SI ERES AMANTE DEL CAFÉ**

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



El consumo de café de especialidad en España ha crecido en los últimos cinco años. Sin embargo, nos encontramos todavía muy lejos de otros países con mayor tradición como Estados Unidos o Alemania. Aun así, es una realidad que el interés por esta bebida es cada vez mayor y, por eso, el turismo relacionado con la cultura cafetera está en auge.



■ **Honduras, la tierra idónea para el café de especialidad**

El café llegó a Honduras en el siglo XVIII, pero durante muchas décadas fue la banana el principal cultivo del país. Con el tiempo, el café creció y ganó terreno hasta que en la segunda mitad del siglo XX se convirtió en el principal producto comercial de exportación. Hoy en día, Honduras es el mayor productor en América central. Además, sus condiciones climáticas favorables y su suelo, especialmente fértil, lo convierten en el lugar ideal para el desarrollo del café de especialidad. Tanto es así, que es uno de los países con mayor variedad de cafés.

■ **Etiopía, la cuna del café**

Viajar a Etiopía es conocer la cuna del café. Es un elemento vertebrador de la sociedad etíope e, incluso a finales de siglo XIX y comienzos del XX sirvió para unificar a una población que estaba dividida. El café procedente de Etiopía es muy valorado fuera de sus fronteras, pero también dentro ya que hasta el 40% de la producción se consume localmente. Existen tres variedades principales de café en el país africano: arábica, arábica y robusta, y robusta, siendo la primera la más extendida. Gracias a su altitud, con producciones a más de 2.000 metros de altura sobre el mar, el café del país africano es muy preciado.

■ **Kenia, una dura competencia con el té**

Sin salir de África nos encontramos con Kenia, hoy en día el quinto país productor del continente. Casi toda su producción se exporta a países como Estados Unidos o Alemania, ya que la población keniana es gran consumidora de té. Sin embargo, la calidad de su materia prima está haciendo que cada vez se extienda más el consumo de café también de manera local. Cada vez son más los jóvenes que se adentran en el mundo a través del café de especialidad, especialmente en algunos locales de su capital, Nairobi, que está impulsando esta moda.





■ **Brasil, el mayor productor del mundo**

Hablar del café de Brasil es hablar del mayor productor del planeta. Un país tan extenso como el carioca incluye numerosas regiones de cultivo, variadas y con un total de más de 63 millones de sacos de café de 60 kg producidos. Una producción tan grande hace que muchos de sus productos pierdan trazabilidad y calidad, sin embargo, el país sudamericano también mantiene plantaciones y fincas de alta calidad.

■ **Colombia, el país cafetero más conocido**

Casi se podría decir que Colombia es sinónimo de café, al menos si estamos en un ambiente gastronómico. Es uno de los principales destinos turísticos ligados al café debido a la fama que tiene su eje cafetero. El año pasado, el país sudamericano produjo más de 11 millones de sacos de 60 kg. Más allá de eso, la cultura de país está muy ligada a esta actividad desde que se introdujo en el siglo XVIII y se consolidó en el siglo XIX. ■



AGRO PERIÓDICO MAGAZINE 92
ESTÁ DEDICADO A SALVADOR MUÑOZ,
GERENTE DE UCOPAXA, IN MEMORIAM







¡VOLVEMOS EL 21 DE MARZO!