

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo · Cultura
NÚMERO 93 - MARZO 2024



"NO TENGO MUCHOS
AMIGOS. EN EL FONDO,
QUIZÁ PERTENEZCO
MÁS BIEN A LA
CATEGORÍA DE LOS
SOLITARIOS"

WERNER HERZOG
"CADA UNO POR SU LADO
Y DIOS CONTRA TODOS"



EXPERTOS
MADURADORES
FRUTAS
TROPICALES

TROPICAL
 **millenium**

STAFF - AGRO93

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

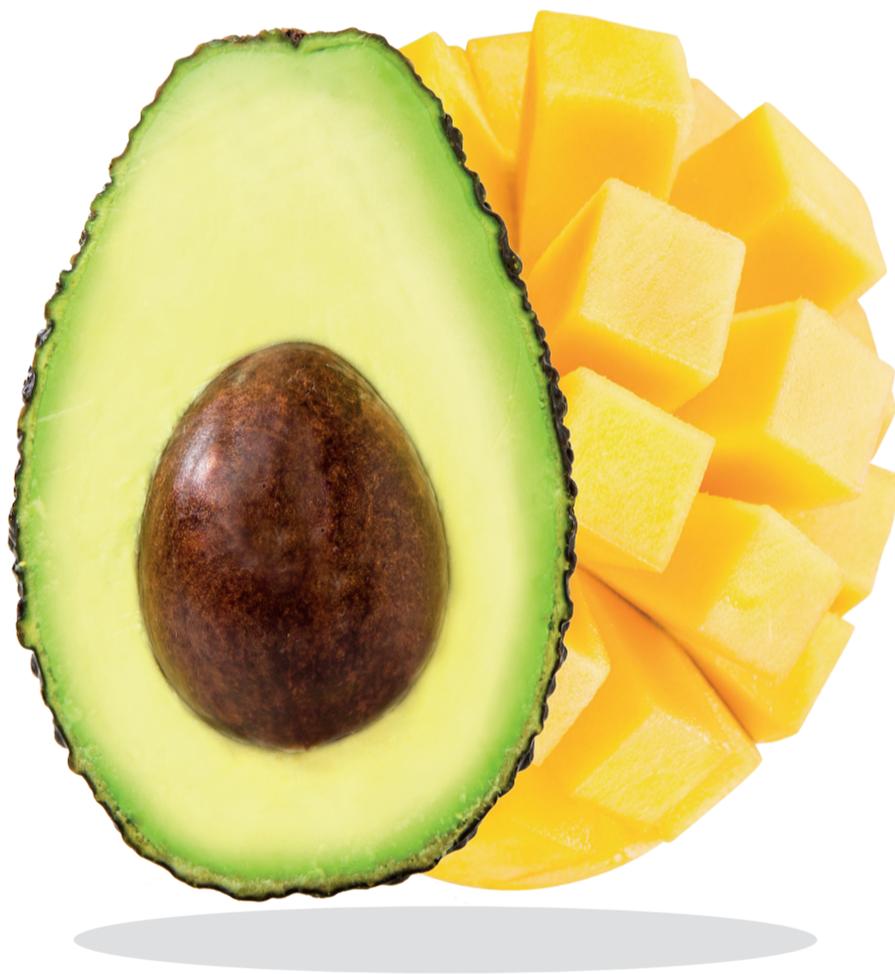
**Agro es Embajador
de Sabor a Málaga**





Desde
1993
Aguacates y mangos

365 días *Sanos x naturaleza*



EXPERTOS EN MADURACIÓN DE
AGUACATE Y MANGO







EDITOR'S LETTER

¿Cuál es tu dulce preferido de la Semana Santa? ¿Qué producto de la provincia de Málaga te gusta más en estas fechas semanasanteras que se aproximan? ¿Has probado alguna vez el ajobacalao de Vélez-Málaga, la capital de la Costa del Sol Axarquía? ¿Lo has elaborado alguna vez? Si no lo has comido nunca y vienes próximamente a Málaga a disfrutar de las procesiones te lo recomendamos. También nuestros dulces típicos malagueños para estas fechas: torrijas, pestiños, roscos, borrachuelos, mostachones o leche frita.

Para que conozcas con más detalles estos dulces tradicionales, os dejamos en este número, el primero de la primavera que acaba de comenzar, un amplio reportaje sobre ellos. Además, para complementar estos sabores, el Mesón Sara, en el Puente Don Manuel (Alcaucín), nos propone una receta ideal para estos días: bacalao al horno sobre fideos tostados y salsa de pimientos de piquillo. Os animamos a cocinarla en casa en compañía de familiares y buena gente.

En esta publicación del mes de marzo te traemos también otros temas: la espectacular fideuá con mariscos que todo los jueves cocina para sus clientes en Torre del Mar una de las marisquerías con más solera: El Radar; también conocemos más detalles sobre la amplia y dinámica bodega de vinos de Jordi en Torre del Mar. Por último te animamos a descubrir ocho pueblos andaluces para perderte en primavera.

Salud, amor y feliz Semana Santa.



¡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



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!

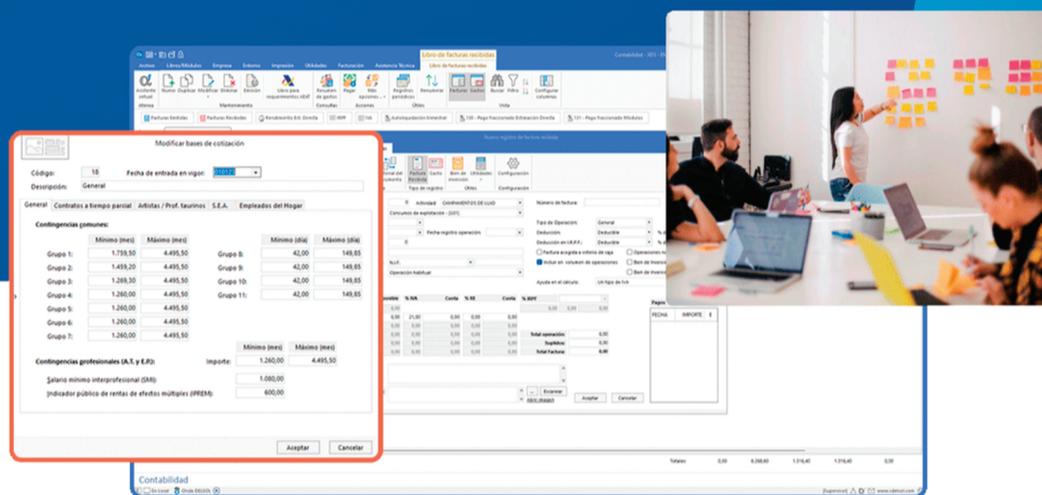
| CTRA. CIRCUNVALACIÓN, 399 | PILAS, SEVILLA | TEL. 692 35 42 91 | BODEGADEHESADELZARCO@GMAIL.COM |

Software para gestión de empresas y pymes

Un software de gestión potente, completo y totalmente actualizado para empresas y pymes

Facturación, control de stock, contabilidad, nóminas y mucho más en un set de programas de gestión de empresas con herramientas intuitivas, potentes y robustas que utilizan más de 53.000 pymes en España

¿Te llamamos?



FACTUSOL

Programa de facturación, control de stock y facturación de servicios



CONTASOL

Programa de contabilidad profesional para empresas y asesorías



NOMINASOL

Programa de nóminas y seguros sociales para empresas y asesorías



DELSOL

La solución global para la gestión de tu empresa con los datos en la nube



TPVSOL

Programa de TPV para comercios, complemento de FACTUSOL



PREVENTA

El programa de autoventa y preventa en la nube



TIENDA VIRTUAL

Tienda virtual conectada a FACTUSOL y DELSOL



BILLIN

Software de facturación online para autónomos y pequeños negocios



DELSOL REVISO

Programa de contabilidad en la nube para pequeñas empresas, autónomos y profesionales



CRMSOL

Software CRM para la gestión y fidelización de tus clientes



Distribuidor e integrador de soluciones de Gestión, contabilidad y comercio online para la empresa, ofrecemos soluciones DevOps para comercio electrónico con WooCommerce, Prestashop, integración con Factusol, desarrollo de aplicaciones específicas para API de Factusol y gestión de procesos en comercio online y TPV presencial.

glinformatica.es

952 55 88 66

sdelsol@glinformatica.es





DULCES TÍPICOS PARA DISFRUTAR DE LA SEMANA SANTA

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

Las fiestas religiosas van unidas a las costumbres gastronómicas. La tradición se completa con un recetario especial que solo se lleva a la mesa unas semanas al año. La Semana Santa y la Cuaresma invitan al recogimiento y la reflexión, al ayuno y la abstinencia. En esta imposición estaría el origen de la repostería típica de esta época del año, por ser un bocado que aportaba muchas calorías cuando solo se podía comer una vez al día y debían evitarse algunos alimentos como la carne.

En nuestros días se ha abandonado esa norma pero no el placer de disfrutar de estos ricos dulces. Entre ellos, el más popular es la torrija, pero en Málaga en estas fechas tampoco faltan en los mostradores de panaderías y obradores pestiños, roscos, borrachuelos y leche frita.

La torrija es un postre cuya elaboración es muy sencilla, como sus ingredientes, por lo que es muy común hacerlas en las casas. Consiste en una rebanada de pan empapada en leche y huevo, que se fríe y se endulza con miel o azúcar y canela. Es habitual aprovechar pan duro sobrante.





La torrija malagueña se prepara mezclando vino dulce con la leche. Conseguir el empapado adecuado es lo más difícil para obtener un buen resultado. Así lo explica David Verdú, propietario de la pastelería Daver, una de las más conocidas de Ronda: “Si es poco, queda seca por dentro y con un exceso, se deshace la torrija, queda muy fina. El punto intermedio es lo que hace que una torrija sea bonita y buena”.

Casi todas estas delicias consisten en una masa frita que se cubre con azúcar o miel. A esta descripción general se ajustan los pestiños y los borrachuelos, también muy populares en estas fechas. Estos dos dulces comparten casi todos los ingredientes: harina, vino, anís y aceite de oliva. Se distinguen por su forma característica; los borrachuelos se asemejan a las empanadillas y los pestiños son parecidos a un rulo.

Casi todos los postres relacionados con la Cuaresma y la Semana Santa se cubren con miel. “Hay que calcular la temperatura ideal para que ni quede una capa excesivamente gorda de miel, ni esté tan caliente que el dulce absorba demasiada”, explica David. Calcula que para elaborar los dulces de Cuaresma y Semana Santa en Daver necesitan más de 100 kg de miel, cuando el resto del año no gastan más de 5 kg al mes. Algo parecido ocurre con el cabello de ángel con el que se rellenan los borrachuelos, un producto que prácticamente ha desaparecido de las pastelerías y se recupera estas semanas.

→



**LA LECHE FRITA ES UN POSTRE MÁS CREMOSO
Y DELICADO QUE COMBINA LOS INGREDIENTES COMUNES
A CASI TODOS LOS DULCES DE LA TEMPORADA
(LECHE, AZÚCAR, HUEVO, ACEITE, CANELA)**

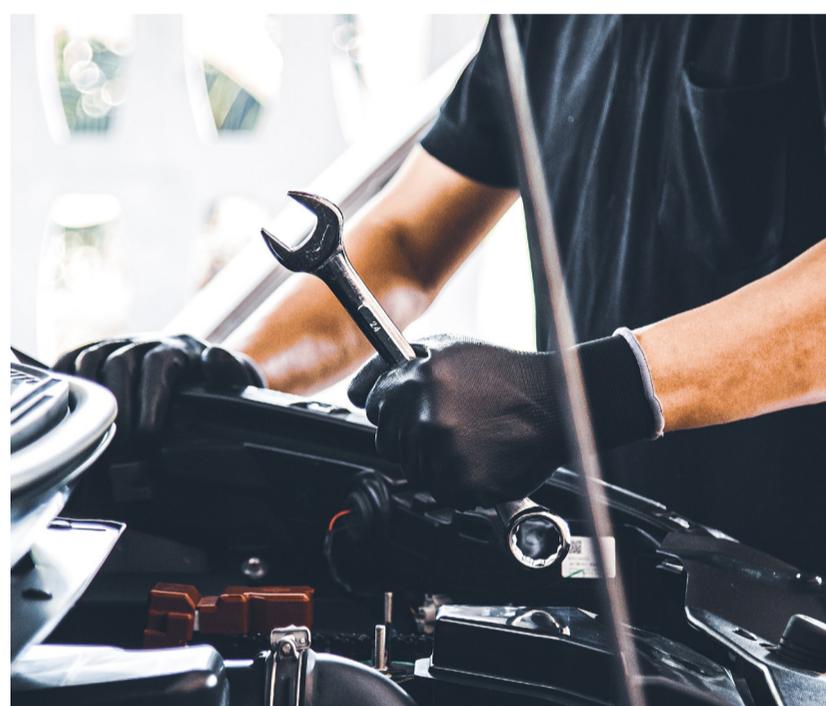
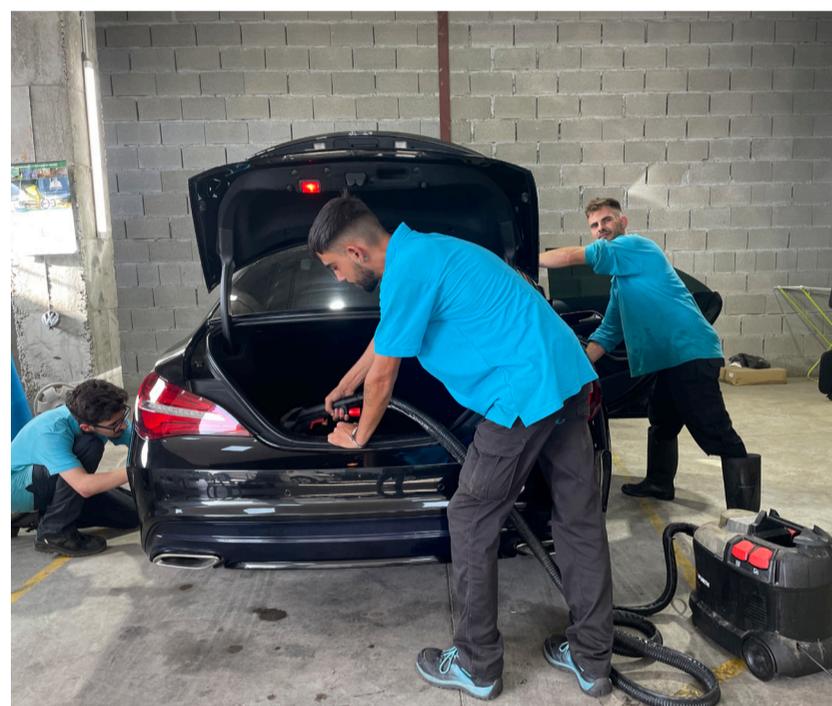
Los roscos fritos con azúcar se pueden encontrar durante todo el año, aunque se consumen especialmente en Semana Santa. En muchas familias es una tradición hacerlos caseros, siguiendo una receta propia, como excusa para reunir a los seres queridos.

Leche frita

La leche frita es un postre más cremoso y delicado que combina los ingredientes comunes a casi todos los dulces de la temporada (leche, azúcar, huevo, aceite, canela). La masa resultante se corta en cuadraditos después de reposar, estos se rebozan en huevo y harina y se espolvorean con azúcar tras freírlos.

La lista de dulces típicos no acaba aquí. Uno de los más curiosos es el hornazo, un bollo dulce que guarda un huevo duro en su interior. O el gañote, una masa delgada que se fríe formando un canuto. En Daver los hacen solamente en Semana Santa siguiendo una receta familiar que guardaba un vecino. “Las medidas estaban indicadas por cáscaras. Diez huevos, diez cáscaras de aceite, diez cáscaras de azúcar... Hasta que nos decidimos a adaptarla; hasta que conseguimos que salieran bien probamos hasta cinco fórmulas”.

Las recetas clásicas de estos postres admiten muchas variaciones que en muchos casos son una herencia familiar. De las torrijas, por su popularidad, cada año se conocen nuevas versiones. Las hay con crema, cubiertas de chocolate, empapadas en una mezcla de leche y nata o incluso cocidas al horno. También se utilizan distintos tipos de pan. En Daver, además de las clásicas, las tienen rellenas con crema de naranja y este año proponen dos nuevas ideas de torrijas de brioche: con crema de pistacho y con crema de almendras. La penitencia, en este caso, es resistirse a probarlas. ■



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



• 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 Progett 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 Progett 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



ESCAPADAS DE SEMANA SANTA ENOTURISMO POR CÁDIZ

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

La Semana Santa se aproxima y llega la ocasión perfecta para planificar una escapada que aúne tradición, descanso y gastronomía. El auge del turismo enológico refleja el creciente interés por descubrir los tesoros vinícolas de nuestro país. Por ello, el Marco de Jerez se ha convertido en el mejor destino para los amantes del enoturismo y la buena mesa, gracias a la riqueza cultural, gastronómica y enológica que conviven en la región. El comienzo de la primavera es la época ideal para descubrir los Vinos de Jerez a través de bodegas históricas, tabancos flamencos, terrazas con vistas panorámicas o propuestas gastronómicas para todos los gustos.

Descubrir los Tabancos y el flamenco

Adentrarse en un tabanco jerezano es sumergirse en el alma de la región. Estos establecimientos, como el emblemático Tabanco El Pasaje, surgieron a principios del siglo pasado como centros neurálgicos de la vida social, cultural y vinícola local. Originalmente concebidos como puntos de venta de vino a granel, eran lugares de encuentro donde las conversaciones fluían al ritmo de las copas de Fino, Amontillado u Oloroso, extraídas directamente de las botas. En la actualidad, estos lugares brindan la oportunidad de disfrutar los Vinos de Jerez acompañados por el mejor flamenco y una variada oferta gastronómica. Algunos de estos establecimientos ofrecen conservas y chacinas, mientras que otros también incluyen en su carta una gran variedad de tapas y platos tradicionales elaborados con productos de la provincia de Cádiz.

Disfrutar de las nuevas facetas del Vino de Jerez

Adentrarse en los cascos antiguos de Jerez, Sanlúcar y El Puerto de Santa María es descubrir infinidad de recoletas plazas llenas de terrazas bañadas por la luz primaveral donde el tiempo parece detenerse si se acompaña de un Vino de Jerez: desde la salinidad de una Manzanilla hasta la complejidad de un Amontillado. Para aquellos que deseen elevar aún más la experiencia, lo pueden hacer en un edificio histórico de la ciudad, declarado Patrimonio histórico andaluz: El Gallo Azul. Además, desde los balcones de este bistró andaluz, se puede además disfrutar de las procesiones de Semana Santa. Su propuesta une gastronomía, coctelería y Vinos de Jerez, convirtiéndolo en un lugar privilegiado donde se puede disfrutar por ejemplo de un Amontillado con Anchoas del cantábrico sobre brioche y mantequilla de cabra. Este bocado y el resto de la carta son una creación de Laura López Campo, nueva chef ejecutiva del establecimiento, antigua propietaria y chef de Kulto Madrid.

Cata y descanso en una bodega histórica

Entre los muchos encantos que ofrece la ciudad de Jerez, disfrutar de una cata en una bodega local es una experiencia que no se puede pasar por alto. La ciudad ofrece la posibilidad de adentrarse en bodegas históricas, como Emilio Hidalgo, Tradición, Maestro Sierra, Lustau o Valdespino, entre otras muchas, para descubrir sus maravillosas bodegas catedrales que encierran el saber del buen hacer vinatero. La bodega Tío Pepe, insignia de la centenaria tradición vitivinícola de Jerez, también cuenta con una propuesta gastronómica de altura en su restaurante Pedro Nolasco, donde destacan las recetas tradicionales jerezanas con aires contemporáneos. Para completar la experiencia, la bodega también cuenta con el primer Sherry Hotel del mundo, integrado en la bodega con vistas a la catedral y el Alcázar. En su azotea, el Hotel Bodega Tío Pepe, permite al viajero disfrutar de un Sherry Cocktail, como el Perfect Sherroni, con las mejores vistas de la ciudad.

Descubrir los secretos de las bodegas clásicas

Para aquellos que buscan auténticos planes de enoturismo, las visitas a las bodegas ofrecen la oportunidad de conocer de cerca la singular elaboración de los Vinos de Jerez. Una de las opciones más interesantes es la visita guiada a una de las bodegas catedrales más icónicas e impresionantes, La Mezquita de Bodegas Fundador, donde se almacenan más 30.000 botas de vino. Jerez de la Frontera también cuenta con una galería de arte más importante dentro de una bodega. Bodegas Tradición ofrece una cuidada selección de obras pictóricas de los mejores pintores españoles entre los que se encuentran obras de Picasso, Goya, El Greco, Sorolla, Romero de Torres o Velázquez que comparten techo con algunas de vinos más venerables y exquisitos de Jerez. Otra buena opción puede ser visitar la bodega más grande de Europa, que es una joya de la arquitectura contemporánea con 180.000 metros cuadrados: Williams&Humbert. Entre sus paredes, descansan más de 60.000 botas, de las que cada año salen vinos que se exportan a más de 80 países.

Degustación de la Manzanilla en Sanlúcar

Sanlúcar de Barrameda, capital de la Manzanilla, ofrece una experiencia gastronómica única durante la Semana Santa con algunos característicos guisos de cuaresma y dulces típicos de semana santa. Este año, en el marco del 280 aniversario de la bodega sanluqueña Delgado Zuleta ofrece unas visitas especiales para maridar sus mejores manzanillas con Alpisteras, un dulce sanluqueño especial de Semana Santa, elaborado con yema de huevo, harina, ralladura de limón y almíbar, que estuvo a punto de desaparecer pero que ha resurgido con fuerza en los últimos años.

La celebración de la Semana Santa en el marco de Jerez trasciende las tradiciones religiosas y se convierte en el destino perfecto para explorar una tierra que cautiva con su cultura, su gastronomía y sus vinos.

www.agromagazine.es

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

• MARZO 2024 •

GUÍA GASTRO

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



LA CABANE - MARBELLA

COMER MIRANDO LAS OLAS DEL MAR

[LA RECETA DE MESÓN SARA]

BACALAO AL HORNO SOBRE FIDEOS TOSTADOS Y SALSA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO

Esta receta, previa a Semana Santa, y siendo un pescado que normalmente por tradición se consume en muchas zonas de España y sobre todo en Andalucía por esta época, puede sacarnos de muchos apuros en cuanto a fácil elaboración, presentación ideal y sabor. Existen muchas recetas típicas con este pescado, pero esta que os dejo no sigue ninguna tradición concreta sino todo lo contrario. Me gusta que mis platos cuenten con una base tradicional, pero que tengan ese punto diferente. Y esta lo tiene.

TEXTOS Y FOTOS: SARA MARTÍN



[INGREDIENTES]

(para 4 personas)

1 trozo de lomo de bacalao
al punto de sal 600 gr.
(150gr por comensal)

[PARA LA SALSA]

2 puerros
1 cebolla dulce
100 gr de pimientos del piquillo
AOVE
2 dientes de ajo
100 gr de queso crema
80 ml de nata culinaria

[PARA LOS FIDEOS TOSTADOS]

4 vasitos de fideos "cabello de ángel"
Verduras al gusto
(yo he puesto alcachofas que están en plena
temporada, calabacín y habas)
Fumé de pescado



Troceamos el pescado (unos 150gr cada uno). Mientras se cocina un poco el bacalao en el horno, elaboramos la salsa, picando la cebolla y los puerros en trozos muy pequeños y sofríendolos con AOVE y los ajos picados en un cazo. Una vez todo sofrito incorporamos los pimientos del piquillo, seguidamente el queso, y la nata. Importante a tener en cuenta, no pasarse con la sal, ya que el bacalao ya tiene el punto de sal. Una vez todo mezclado, batimos hasta que quede una salsa fina muy cremosa. Reservamos.

Por otro lado, una vez tostados los fideos en una sartén, y cuando estén doraditos, incorporamos caldo del pescado y las verduras previamente cocinadas. Una vez evapora el líquido, ya tenemos nuestros fideos tostados. Reser-

vamos. Sacamos nuestros lomos de bacalao del horno, y procedemos a emplatarlo. Dejando de base 2 cucharadas de fideos tostados, el trozo de lomo de bacalao encima y 2 cucharadas de nuestra rica salsa.

Para darle el toque final, me gustan los brotes germinados de ajo. Le dan ese toque crujiente e intensifica el sabor del plato aún más.

El bacalao es un pescado blanco por lo tanto de un bajo contenido graso. Su carne es rica en proteína de alto valor biológico y además posee una amplia variedad de vitaminas y minerales. Las más destacables las del grupo B y minerales como el potasio y fósforo.

Espero que os guste. Feliz Semana Santa.

LA BODEGA DE JORDI

UNA SELECCIÓN PARA DESCUBRIR EN TORRE DEL MAR

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO





Jordi destaca entre la oferta de hostelería de Torre del Mar por ser un sitio de confianza desde hace más de veinte años. Es un restaurante acogedor para hacer una parada rápida entre las tareas del día, celebrar ocasiones especiales o disfrutar de momentos de descanso y desconexión. La calidad de sus platos y del servicio a un precio moderado son su secreto para mantenerse como un referente en la zona. La Guía Repsol lo reconoció en 2021 al concederle un Solete destacando de su oferta el “producto de la tierra” con el que elaboran sus recetas y los “buenos vinos” que las acompañan.

Y es que su bodega es otro de sus atractivos. Desde que abrió el local en 2001 su propietario Jorge Mateos le dio importancia a la selección de vinos. Hoy es su hijo Alejandro quien está al frente del negocio y continúa ampliándola y adaptándola a las preferencias de su clientela. Además de haberse formado y mantenerse actualizados en cuanto a las novedades del mundo del vino, tienen en cuenta las pre-

→



SOMMOS
CROSSE

SOMMOS
LOT

PREDICADOR

PREDICADOR blanco
Denominación de Origen
TORO

PINTIA
2017
Denominación de Origen
TORO
Propiedad por Bodegas y Viñedos Pintia, S.A.
Hormija, Valladolid (España)
Esta uva es recogida para ser embotellada en
bottles de 750 ml, 6.720 Magnum, 512 Double Magnum,
y 126 Salamanzar. El número de esta botella es el 061358
LA PRESIDENTA
Marta Alvarez
TEMPOS Vega Sicilia 15,0% VOL.
PRODUCTO DE ESPAÑA

ALION
2018
RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen
Propiedad por BODEGAS Y VIÑEDOS ALION, S.A.
PHELAFEL - VALLADOLID (ESPAÑA)
Esta uva es recogida para ser embotellada en 257.257 botellas Bordolessas,
82 Imperiales y 5 Salmanazar.
El número de esta botella es el 147654
LA PRESIDENTA
Marta Alvarez
TEMPOS Vega Sicilia 15% VOL.
PRODUCTO DE ESPAÑA

EXNER
CRAFT APPLE CIDER

ACTUALMENTE CUENTAN CON MÁS DE CIEN REFERENCIAS, DE LAS CUALES OFRECEN UNAS VEINTE POR COPA, LO QUE APORTA DINAMISMO A SU CARTA Y SE HA CONVERTIDO EN UNO DE SUS RECLAMOS. ESTO LES DIFERENCIA DE OTROS LOCALES DE LA ZONA YA QUE ANIMA A LOS COMENSALES A PROBAR VARIOS VINOS DIFERENTES EN UNA VISITA

ferencias de sus clientes y se adaptan a ellas. “La bodega es amplia en el sentido de que está pensada para complacer a todos los públicos, tanto para quienes buscan referencias más comunes como para los que quieran un vino más especial”, cuenta Alejandro.

Actualmente cuentan con más de cien referencias, de las cuales ofrecen unas veinte por copa, lo que aporta dinamismo a su carta y se ha convertido en uno de sus reclamos. Esto les diferencia de otros locales de la zona ya que anima a los comensales a probar varios vinos diferentes en una visita. “Le hemos perdido el miedo a abrir una botella y que no se venda. Los clientes agradecen eso y hay mucha rotación”, afirma Alejandro, quien reconoce que sus recomendaciones suelen ser bien recibidas y tenidas en cuenta.

En la bodega de Jordi tienen protagonismo los vinos de Málaga, que conviven con otras denominaciones de origen españolas entre las que no faltan los Riojas y Riberas, que suelen ser los más demandados. Una selección en concordancia con su cocina, que evita las elaboraciones extravagantes a pesar de ser variada. Apuestan por una gastronomía tradicional actualizada, con conseguidos sabores a comida casera, en la que no faltan platos clásicos como la ensaladilla rusa, pinchitos morunos, patatas bravas, croquetas o los torreznos. Sus platos especiales son el puchero, los callos y la paella, que sirven solo un día a la semana. Fuera de carta sorprenden con otras propuestas en función de los productos que encuentran en el mercado, o del tiempo: si llueve, se comen migas. ■





• 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*



• 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.

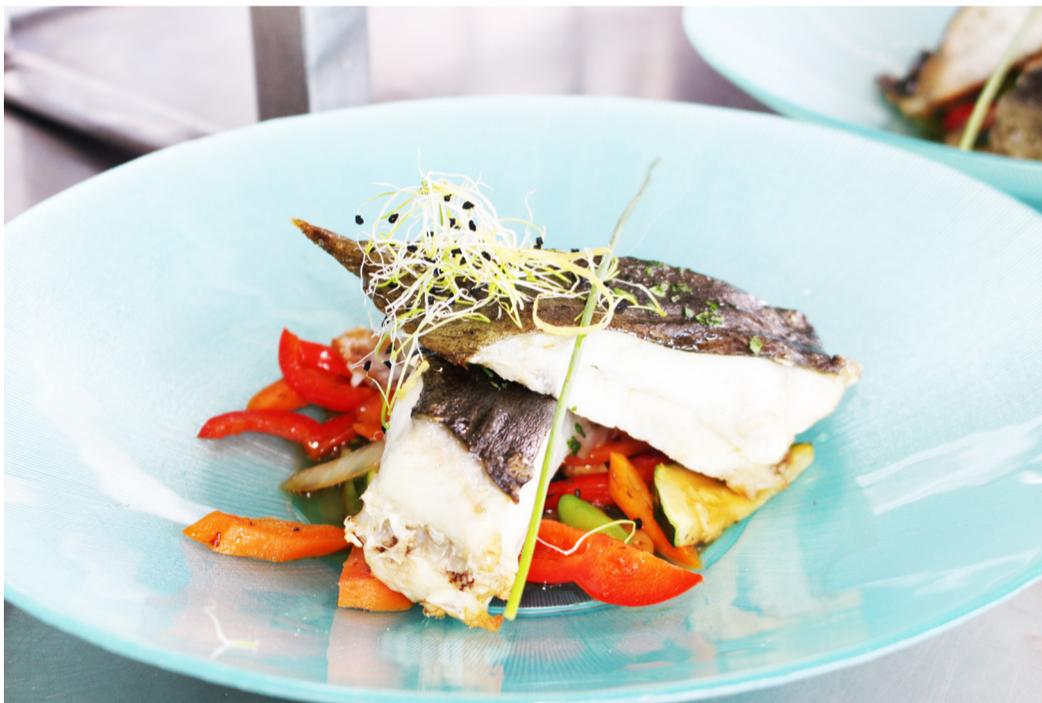
*Azucarera, 7, Torre del Mar - Tel. 952 54 08 11
IG.jorditapas - Fb. Jordi Meson Tapas*





LA RESTINGA BEACH

**¡YA ESTAMOS ABIERTOS DE NUEVO!
VIVE LA SEMANA SANTA Y LA PRIMAVERA
DISFRUTANDO DE NUESTRA GASTRONOMÍA
JUNTO AL MAR MEDITERRÁNEO**



• 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

LA FIDEUÁ DE EL RADAR

LOS SECRETOS CULINARIOS DE TODA UNA VIDA

Los jueves son un día especial en la marisquería El Radar de Torre del Mar: es el día en el que preparan su famosa fideuá, un plato que ofrecen fuera de carta solo una vez por semana y que deja con ganas de repetir a quien lo prueba.

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO





Cocinan este guiso de pescado siguiendo su receta tradicional, con un sofrito de verduras y un caldo de sabor intenso. Para Carmelo Martín, responsable de la cocina y propietario del restaurante, lo más importante es trabajar con buenos productos, frescos y de primera calidad.

El fumet se prepara con morralla, espinas y pescados de bajo coste que se hierven hasta que el caldo reduce para extraer todo su sabor concentrado. “Desde el punto de vista culinario el secreto está en la materia prima, que sea de primera calidad. Pero el secreto número uno es ponerle mucho cariño”, resume Carmelo. Aunque destaca que añaden un toque personal: su alioli de ajo con aceite de oliva que le aporta un contraste especial.

Un ingrediente esencial que no se puede sustituir es la experiencia adquirida en años de dedicación a la cocina. De ella depende lograr el punto de cocción perfecto. Carmelo desvela que prefiere quedarse un poco corto y retirar el guiso del fuego un poco antes de que los fideos estén en su punto. Está acostumbrado a tratar con productos que, al cocinarlos, pueden estropearse en cuestión de segundos. “Las frituras son muy delicadas. Una fritura pasa en segundos de salir blanquita y perfecta a convertirse en carbón. Aunque tenemos pistolas láser para medir la temperatura y otras herramientas que nos lo facilitan mucho el trabajo, dependemos sobre todo de la vista”.

Para probar la fideuá de El Radar es recomendable reservar antes, sobre todo en temporada alta. Cada jueves cocinan unas 60 raciones, aunque en realidad sirven 50 porque, como destaca Carmelo, sirven platos generosos. Carmelo explica los motivos de





que su fideuá no figure de forma fija en su carta: “Perdería su encanto, sería un plato más. Procuramos que sea algo más especial y no algo que se come todos los días”. Lo mismo ocurre con la paella, que sirven solamente los sábados. Otras sugerencias dependen de lo que encuentren en el mercado cada mañana.

Desde hace más de cuarenta años El Radar ofrece en el paseo marítimo de la localidad axárquica un excelente pescaíto frito. Está especializado en pescado y marisco fresco, que se exhibe en un expositor que cambia en función de la temporada. Porque, según explica Carmelo, “el mar también tiene productos fijos y otros de temporada, como pasa con la fruta y la verdura. Ahora, por ejemplo, está más lleno, en pleno apogeo, y eso se nota en el la jugosidad”.

Mucha gente pasa por el local para recoger raciones envasadas para llevar, un servicio que potenciaron para adaptarse a las restricciones impuestas por la pandemia. Los jueves especialmente, al tratarse de un día laborable, ya que facilita el almuerzo a muchos clientes. “Hay mucha gente que se ha acostumbrado a llevarse la fideuá a la casa. El jueves hay más demanda para llevar que el sábado”, confirma Carmelo. ■



**LA FÁBRICA DE CERVEZAS VICTORIA
ACOGERÁ UNA NUEVA EDICIÓN DE
GASTROHUB EL PRÓXIMO 8 DE ABRIL**

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

TODAS LAS ACTIVIDADES SERÁN GRATUITAS HASTA COMPLETAR EL AFORO DE LA FÁBRICA, EXCEPTO LAS ACTIVIDADES DE COCINA, QUE PODRÁN ADQUIRIRSE A UN PRECIO DE 25 EUROS POR PERSONA E INCLUIRÁN LA COMPETICIÓN DE COCINA, UNA CENA MARIDADA CON CERVEZA Y REGALOS PARA TODOS LOS PARTICIPANTES

La Fábrica de Cervezas Victoria se convierte una vez más en un laboratorio de ideas, debate y networking con la celebración de la tercera edición de Gastrohub un proyecto que se va a desarrollar durante todo el año 2024 y que tiene como objetivo convertir a este espacio en centro de encuentro e innovación donde se generen nuevas propuestas de negocio, sinergias y conocimiento para el sector hostelero y gastronómico de la provincia de Málaga y donde también se llevará a cabo la celebración de diferentes actividades para los amantes de la cocina y los maridajes cervecedores.

En esta edición el calendario de actividades comienza el próximo 8 de abril con una ponencia dirigida al sector HORECA impartida por Eva Ballarín, experta en estrategia y liderazgo en el sector. Esta masterclass estará orientada a la innovación en el menú del restaurante para maximizar ingresos, en las diferentes estrategias de servicio para incrementar la fidelización, y a cómo maximizar las ganancias a través del diseño de espacios. Gastrohub es una iniciativa creada en 2022 para Cervezas Victoria, marca patrocinadora del programa, que llegó de la mano de Gastronómico, empresa dedicada a la consultoría y al desarrollo de proyectos, que cada año diseña una serie de encuentros, clases magistrales y actividades que están dirigidas a hosteleros, profesionales de la gastronomía y amantes del ocio gastronómico. Gastrohub cuenta, además, con la colaboración de Sabor a Málaga, la marca promocional de la Diputación de Málaga.

Otras actividades

Para el lunes día 13 está programada una sesión doble con dos profesionales de la comunicación especializados en el sector gastronómico y turístico: Arantxa López, CEO en Gastronómico, y Daniel Botello, experto en desarrollo digital de negocios, que hablarán de las mejores herramientas para impulsar una correcta experiencia de cliente y mejorar la huella digital del restaurante.

El 30 de septiembre vuelve a Gastrohub Paco Cruz, "The Food Manager", experto en gestión empresarial del sector de la restauración y de equipos de trabajo, quien será el encargado de impartir una conferencia orientada a cómo rentabilizar un negocio hostelero a través de los mandos intermedios.

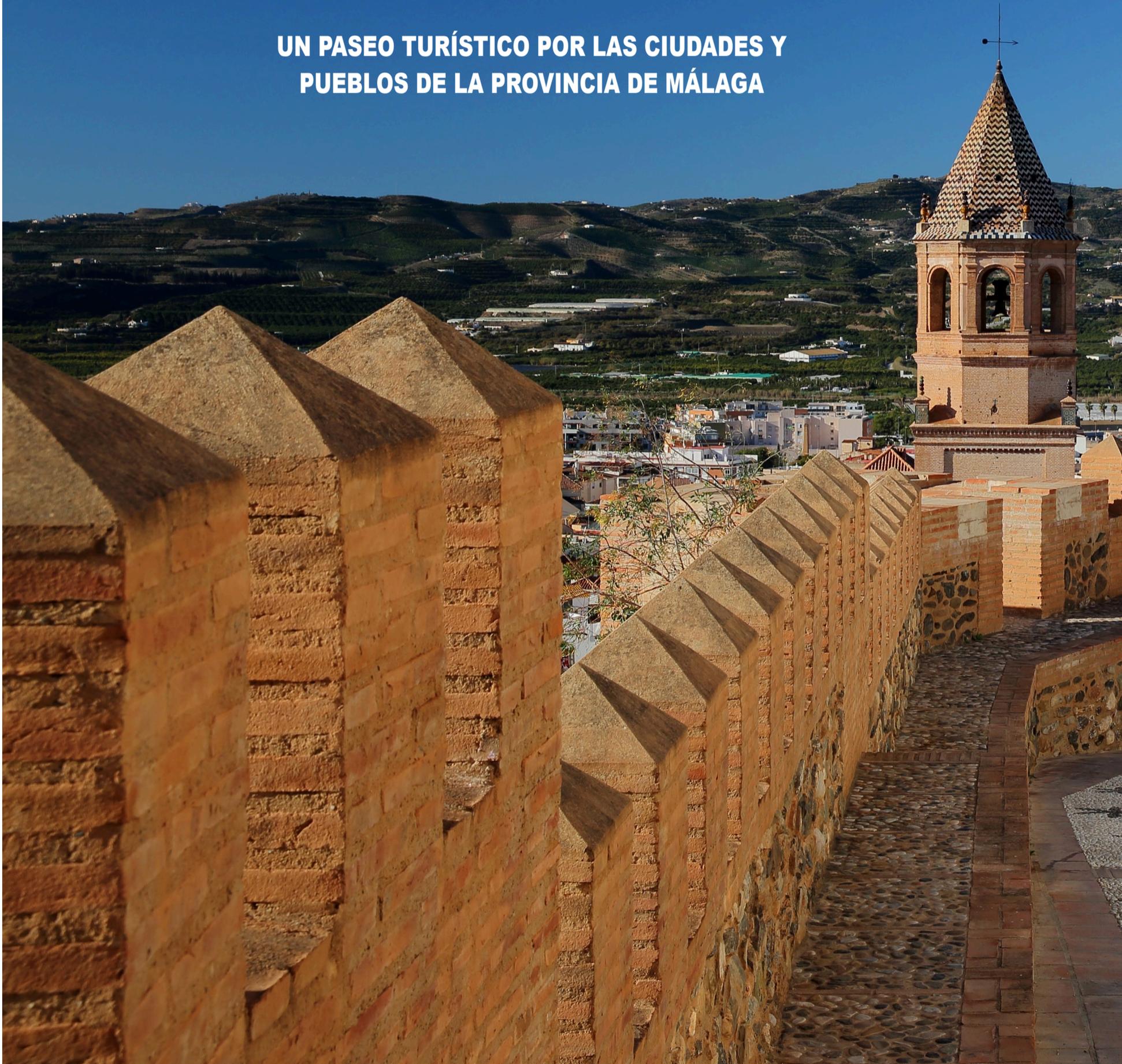
Y el 14 se celebrará una nueva edición de las Olimpiadas Gastronómicas, una amistosa competición dirigida a amantes de la gastronomía, basadas en el producto malagueño y el maridaje, y cuyos maestros de ceremonias serán Richard Alcayde y Jordi Bataller, fundadores de "La Cocina Gastrolab".

Todas las actividades serán gratuitas hasta completar el aforo de la fábrica, excepto las actividades de cocina, que podrán adquirirse a un precio de 25€ por persona e incluirán la competición de cocina, una cena maridada con cerveza y regalos para todos los participantes. Los asistentes podrán reservar su plaza a través de la plataforma Eventbrite y las actividades se comunicarán con antelación en las redes sociales de Cervezas Victoria y Gastronómico.

CALLE DEL BARRIO DE LA VILLA - VÉLEZ MÁLAGA

flâneur

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





OCHO PUEBLOS ANDALUCES DONDE PERDERSE ESTA PRIMAVERA

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

Andalucía nunca deja de sorprender con su rico patrimonio, a través del cual se puede conocer su historia y su cultura. La primavera, con los días que se alargan y las temperaturas suaves, invita a hacer planes al aire libre, como pasear por las calles de sus pueblos para descubrir sus rincones más singulares o disfrutar de los paisajes naturales alejados de la artificiosidad de las ciudades. Hemos escogido ocho localidades que certifican que Andalucía es una tierra de contrastes y de gran riqueza cultural.

■ Sorbas (Almería)

Sorbas se asienta a 40 metros de altura sobre el Barranco de Afa, al que se asoman algunas de sus casas como si colgaran, lo que le ha valido el sobrenombre de la Pequeña Cuenca almeriense.

Lo más sorprendente de este municipio de Almería es su paisaje kárstico, de interés geológico internacional. Se trata de un complejo de más de mil cuevas, algunas abiertas al público. Otros lugares de interés son la iglesia de Santa María, del siglo XVI; la casa del duque de Alba; el antiguo lavadero público; el Museo de la Lana o miradores como el del Castillo o el de la Torreta.

→



■ Castellar de la Frontera (Cádiz)

Castellar de la Frontera es un encantador pueblo de la provincia de Cádiz construido dentro de una fortaleza musulmana levantada entre los siglos XII y XV en pleno Parque Natural de los Alcornocales. Su pasado medieval está presente en sus calles, aunque su origen se remonta a la Edad de Bronce, como queda atestiguado en los yacimientos de Cuevas del Cancho, del Tajo y Abejera. Se divide en tres poblaciones: Castellar Viejo, el núcleo acotado por las murallas del castillo; Castellar Nuevo, a unos 8 km, que data de 1971; y la pedanía conocida como La Almoraima. Además de disfrutar de la naturaleza y de las vistas, que en días claros pueden alcanzar hasta África, no hay que dejar de visitar la iglesia del Divino Salvador, el Convento de San Miguel, el balcón de los enamorados o el zoo.

■ Fuente Obejuna (Córdoba)

Este municipio cordobés estará siempre ligado a la literatura del Siglo de Oro español gracias al escritor y dramaturgo Lope de Vega, quién narró en “Fuenteovejuna” un suceso ocurrido en 1476. Al dramaturgo está dedicada la principal plaza de la localidad, con el Ayuntamiento y la Iglesia de Nuestra Señora del Castillo, y recorriendo sus calles se pueden encontrar algunos de los lugares referidos en la popular obra. La historia de Fuente Obejuna comienza mucho antes, ya que se considera que los restos arqueológicos encontrados en su término municipal son los más antiguos de la provincia. Otros lugares de interés son el llamativo Palacete Modernista o los restos de la antigua ciudad romana de Mellaría, que se encuentran a pocos kilómetros.







EL PEQUEÑO PUEBLO DE JABUGO ESTÁ LIGADO A LA EXCELENCIA GASTRONÓMICA. EN LAS DEHESAS DE ESTE MUNICIPIO DEL NORTE DE HUELVA SE CRÍAN LOS CERDOS IBÉRICOS CON LOS QUE SE ELABORAN EL JAMÓN DE PATA NEGRA Y LOS EMBUTIDOS CERTIFICADOS CON LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JABUGO

■ **Soportújar (Granada)**

A Soportújar se le conoce como el Pueblo de las Brujas, pero no hay nada que temer en este pequeño municipio de la Alpujarra de Granada. Los vecinos conviven con estos y otros seres fantásticos como dragones, serpientes y una araña gigante, que pueden aparecer en cualquier rincón de su laberíntico entramado de calles. Una de ellas, la calle Zanjilla, es famosa por ser la más estrecha de Andalucía. Los monstruos que campan por Soportújar, lejos de ahuyentar a los visitantes, han salvado al pueblo del abandono y la despoblación al convertirse en un reclamo turístico. Algunas de las “terroríficas” atracciones dedicadas a estos personajes son la Fuente de las Brujas, el Pozo de los Deseos, la Fuente del Dragón o la Casa de Chocolate de Hansel y Gretel.

■ **Jabugo (Huelva)**

El pequeño pueblo de Jabugo está ligado a la excelencia gastronómica. En las dehesas de este municipio del norte de Huelva se crían los cerdos ibéricos con los que se elaboran el jamón de pata negra y los embutidos certificados con la Denominación de Origen Protegida Jabugo. No es menos excepcional el paisaje que lo rodea, ya que se encuentra en el Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, un espacio protegido atravesado por numerosos senderos. En cuanto a su riqueza patrimonial, merece la pena conocer la Iglesia de San Miguel, la casa conocida como Tiro Pichón o el yacimiento arqueológico de la Cueva de la Mora.

→

■ La Iruela (Jaén)

Sobre una peña se alza el Castillo de La Iruela, una fortaleza que domina el paisaje sobre el pequeño pueblo del mismo nombre de la Sierra de Cazorla. La construcción comenzó en el siglo XII y posteriormente se añadieron otros dos recintos: el patio de armas, donde se conservan los restos de un aljibe, y la torre del homenaje. Dentro de las murallas se pueden admirar las ruinas de la iglesia de Santo Domingo de Silos, construida en el siglo XVI y un auditorio al aire libre más moderno. No hay que dejar que la imponente figura del castillo reste interés al interesante patrimonio de su casco urbano, del que forman parte la Casa Consistorial, la iglesia de la Inmaculada Concepción o la Fuente del Molino y, en los alrededores, el Eremitorio de La Magdalena.

■ Canillas de Aceituno (Málaga)

La visita a Canillas de Aceituno está especialmente recomendada para quienes buscan el contacto directo con la naturaleza. Se encuentra en el entorno privilegiado del parque natural de las Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama y ofrece unas espectaculares vistas panorámicas de la comarca que alcanzan hasta el mar. Es muy conocido como punto de partida de la ruta que sube a la Maroma. Otro sendero obliga a atravesar el tercer puente colgante más largo de España, conocido como El Saltillo, que se eleva 78 metros por encima del río Almanchares. Por estos y otros atractivos este pueblo de la Axarquía ha sido reconocido con el Premio Turismo Activo 2024 de los Pueblos Mágicos de España. También hay que destacar su gastronomía, ya que aquí se puede degustar el autóctono chivo lechal malagueño. Su riqueza patrimonial nos recuerda su pasado mudéjar. Es el caso de la Casa de los Diezmos o de la Reina Mora, la Casa Esgrafiadao o la iglesia de Nuestra Señora del Rosario.

■ Osuna (Sevilla)

Uno de los pueblos más monumentales de la campiña sevillana es Osuna, una localidad señorial con un conjunto patrimonial muy bien conservado y de gran belleza. Un ejemplo de ello es la calle San Pedro, elegida por la UNESCO como la más bonita de Europa. En sus 300 metros se suceden palacios y fachadas que pueden inspirar una lección de historia del arte. Su plaza de toros se conoce en todo el mundo por haber sido el escenario de varias escenas de la popular serie Juego de Tronos. Otras construcciones de gran valor artístico e histórico son el Convento de la Concepción, la antigua Universidad, la Colegiata de Santa María de la Asunción o el Monasterio de la Encarnación. En su término municipal se encuentra el Coto de las Canteras, un enclave arqueológico conocido como la Petra de Andalucía, en alusión a la antigua ciudad de los nabateos de Jordania. Actualmente acoge eventos y espectáculos. ■







« ¡VOLVEMOS EL 25 DE ABRIL! »

