

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo · Cultura
N.º 91 · ABRIL 2014



[**AGRICULTURA**]

COMO ALEGORÍA, SE REPRESENTA DE IGUAL MANERA QUE LA DIOSA CERES, CON LA QUE SE PUEDE IDENTIFICAR, CON UN ARADO Y UN ARBUSTO QUE COMIENZA A DAR FLORES. ALGUNAVEZ, LLEVA UN CUERNO DE LA ABUNDANCIA LLENO DE FRUTOS Y FLORES, O SUS DOS MANOS SE APOYAN SOBRE UNA PALA O AZADA. SE INCLUYE EN EL ZODÍACO PARA SIGNIFICAR LA INTERVENCIÓN DEL AÑO, EL TRANCURSO DE LOS TRABAJOS Y LAS ESTACIONES.

EXPERTOS
MADURADORES
FRUTAS
TROPICALES

TROPICAL
 **millenium**

STAFF - AGRO94

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







Este número 96 del mes de abril lo iniciamos en Agro Magazine con un reportaje sobre flores comestibles. Su uso culinario es una práctica antiquísima que ha experimentado un importante auge en la cocina contemporánea. Se emplean para agregar un toque de elegancia y creatividad a los platos elaborados por su sabor, aroma y aspecto visual, tanto en la alta cocina como en preparaciones caseras. En todas las civilizaciones se conoce el empleo de flores como alimento o aderezo. Su uso se remonta a varios miles de años atrás en Egipto, China, Roma, Grecia, India o América.

Además, en esta publicación, que lleva este mes 62 páginas a todo color, hablamos de la Bodega Bentomiz de Sayalonga y de la presencia de Sabor a Málaga en la feria Salón Gourmets de Madrid. En esta ocasión han sido un total de 34 empresas productoras malagueñas, procedentes de 26 municipios de la provincia, quienes han tenido la oportunidad de viajar hasta la capital española para dar a conocer las cerca de 500 referencias delicatessen elaboradas en nuestras comarcas a los visitantes profesionales de este importante evento.

Completamos este número con una entrevista al chef onubense Daniel del Toro, que además protagoniza nuestra portada, y con un reportaje a Mura Mura, uno de nuestros restaurantes preferidos en el centro de Málaga. Acabamos con una lista de pueblos pequeños y con encanto de la provincia malagueña para disfrutar del fin de semana.

Salud y buena lectura. Nos vemos pronto.



¡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!

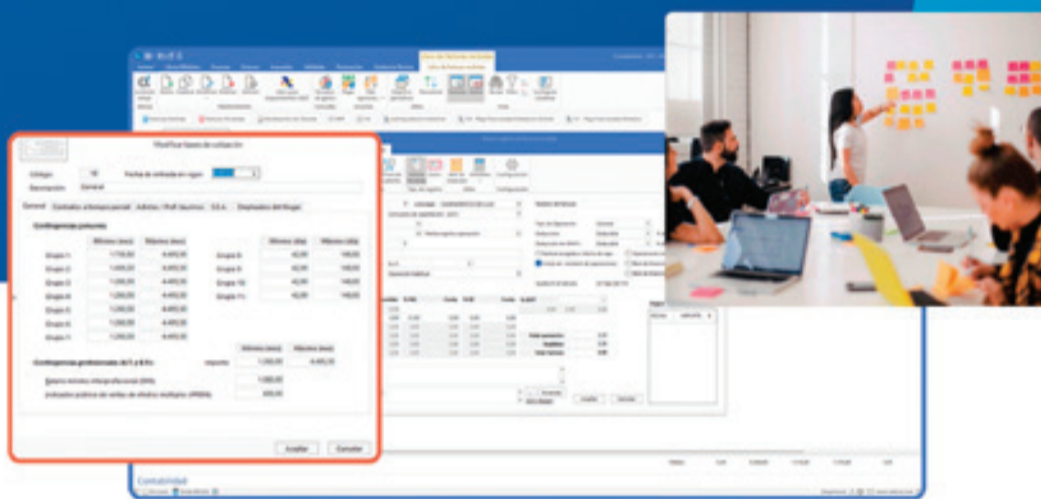
| CTRA. CIRCUNVALACIÓN, 399 | PILAS, SEVILLA | TEL. 692 35 42 91 | BODEGADEHESADELZARCO@GMAIL.COM |

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

PÉTALOS EN EL PLATO

LA TENDENCIA EN AUJE DE LAS FLORES COMESTIBLES

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

El uso culinario de las flores comestibles es una práctica antigua que ha experimentado un resurgimiento en la cocina contemporánea. Se utilizan para agregar un toque de elegancia y creatividad a los platos por su sabor, aroma y aspecto visual, tanto en la alta cocina como en preparaciones caseras. En todas las civilizaciones se conoce el empleo de flores como alimento o aderezo. Su uso se remonta a varios miles de años atrás en Egipto, China, Roma, Grecia, India o América.

En la actualidad, chefs de restaurantes de alta cocina han elevado el uso de flores comestibles a un arte, utilizando pétalos y flores enteras para crear platos visualmente impresionantes y aportar un sabor original. Además de su belleza estética, aportan una amplia gama de matices, desde lo sutil y floral hasta lo picante y herbáceo y se incorporan en ensaladas, platos principales, postres o cócteles, complementando y realzando los ingredientes principales.

Una de las empresas que comercializa flores comestibles en Málaga es BMaro, un negocio que inició Miguel Navas movido por la curiosidad. Actualmente cultiva unas dos hectáreas de tierra y dirige un equipo de veinte personas. Vende sus flores a mayoristas que se encargan de distribuir las a los restaurantes y se queja de la falta de una legislación que regule el sector.

→



Miguel asegura que las flores destinadas a la alimentación no necesitan un cuidado más exigente que el de las flores comunes. “Se cultivan todo el año, pero algunas se desarrollan mejor en verano y otras en invierno. En general se adaptan al clima, aunque en unas épocas producen más que en otras”, explica. Lo que sí es importante tener en cuenta es que solo pueden tratarlas con productos ecológicos y deben superar análisis periódicos que garanticen que su consumo es seguro. La mayor dificultad de la comercialización de flores comestibles es su transporte porque son muy sensibles a los cambios bruscos de temperatura. “Si no pierden la cadena de frío pueden durar entre ocho y diez días, aunque generalmente nos dan un plazo de seis días para mantenerlas desde que se recogen”, aclara Miguel.

Variedades adecuadas

El cultivo de flores comestibles requiere escoger las variedades adecuadas. La que más vende BMaro es la viola, una flor de pétalos redondeados de colores llamativos. “Es muy bonita pero no sabe a nada, es como si comes lechuga sin aliñar”, reconoce Miguel. Es, junto al pensamiento, la flor más delicada de todas con las que trabaja. Otras son más sabrosas, como la salvia y la borraja, sus favoritas: “Son muy dulces, las que más les gustan a las abejas. Otras son más picantes o más amargas. La flor eléctrica es como el peta zeta y la flor de ajo sabe totalmente a ajo”. Su catálogo incluye casi veinte variedades, entre ellas algunas con nombres tan sugerentes como “boca de dragón”, “dimorfoteca” o “verbena”.



PUEDE RESULTAR CHOCANTE LLEVARSE A LA BOCA ALGUNAS FLORES COMO CLAVELES, ROSAS, JAZMINES, LAVANDAS O MARGARITAS, PERO TODAS ELLAS PUEDEN FORMAR PARTE DE UNA RECETA. EL SABOR DEL CLAVEL RECUERDA AL DEL CLAVO O LA PIMIENTA; LAS ROSAS TIENE UN SABOR SUAVE, COMO LA MARGARITA, Y ES MUY RICA EN VITAMINAS Y ANTIOXIDANTES; EL JAZMÍN ES DULCE Y ES COMÚN TOMARLO EN INFUSIÓN; LA LAVANDA ES UN POCO AMARGA Y RICA EN HIERRO Y CALCIO

Puede resultar chocante llevarse a la boca algunas flores como claveles, rosas, jazmines, lavandas o margaritas, pero todas ellas pueden formar parte de una receta. El sabor del clavel recuerda al del clavo o la pimienta; las rosas tiene un sabor suave, como la margarita, y es muy rica en vitaminas y antioxidantes; el jazmín es dulce y es común tomarlo en infusión; la lavanda es un poco amarga y rica en hierro y calcio.

Además de su valor estético y gastronómico, las flores comestibles también pueden ofrecer beneficios para la salud, ya que aportan vitaminas y minerales y tienen propiedades antioxidantes, antioinflamatorias o calmantes. Sin embargo, es importante consumirlas con moderación y, sobre todo, asegurarse de que provengan de fuentes seguras y libres de pesticidas.

En España son pocas las empresas que se dedican al cultivo de flores comestibles, a pesar de que su demanda está en auge y se dispara en fechas señaladas como la Nochevieja. Cocineros y restauradores persiguen la originalidad para sorprender a sus clientes. A medida que crece la afición a la gastronomía, lo hace el gusto por probar nuevos sabores y texturas. ■







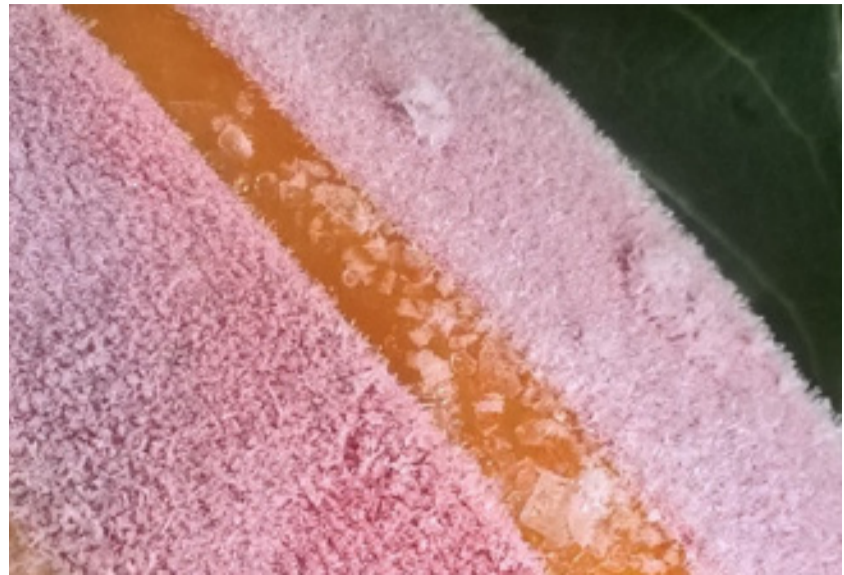
MAYMA

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 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



BODEGAS BENTOMIZ

VEINTE AÑOS DE ÉXITO DECANTANDO EL SABOR DE LA AXARQUÍA

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

Dice Clara Verheij, propietaria de Bodegas Bentomiz junto a su marido, André Both, que está viviendo la época más feliz de su viñedo, recuperando inversiones y disfrutando del trabajo diario que supone producir y distribuir los once vinos de su catálogo. Es la recompensa a veinte años de dedicación a la vitivinicultura que celebrarán el próximo otoño, después de la vendimia.

Esta pareja de holandeses se instaló en Sayalonga en 1995. Pronto comenzaron a producir su propio vino, como una afición, inspirados por la costumbre local. La profe-

sionalización llegó más tarde y hoy sus vinos se encuentran entre los más interesantes y con mayor proyección de la comarca de la Axarquía. Destacan por su frescura, con matices elegantes, y por su versatilidad. Se benefician de la especial localización de las cepas de las que se extrae la mayor parte de la producción, que crecen a gran altura en un terreno pizarroso cerca del mar, de donde les llegan las brisas salinas.

Cultivan la uva autóctona Romé, muy apreciada y escasa, que emplean sobre todo en Ariyanas Romé Rosado, un vino elabo-

rado con esta variedad exclusivamente, tan especial que siempre se agota en poco tiempo ya que solo pueden producir cantidades limitadas, aunque las recientes precipitaciones les han dado motivos para ser optimistas. “Justo después de haber plantado nuevos esquejes y de haber injertado las del año pasado con Romé empezó a llover y nos vino muy bien. Ahora está brotando todo y creciendo con muchísima fuerza, tenemos muchas expectativas y esperanzas en que si llueve un poquito más va a ir bien la nueva plantación que tenemos”, explica Clara.





"LAS FERIAS SON IMPRESCINDIBLES PARA QUE TE VEAN, PERO LO QUE HAGO SOBRE TODO ES APOYAR A LOS DISTRIBUIDORES E IMPORTADORES QUE YA TENGO. VOY A INGLATERRA POR LO MENOS DOS VECES AL AÑO PARA VER A LOS CLIENTES CON LOS REPRESENTANTES. VISITAMOS LOS RESTAURANTES Y DAMOS FORMACIÓN A LA PLANTILLA SOBRE NUESTROS VINOS PARA QUE TENGAN EL DISCURSO NECESARIO EN LA MESA. PARA MÍ ES MUY IMPORTANTE QUE CONOZCAN LA HISTORIA QUE HAY DETRÁS DE CADA UNO", DICE CLARA VERHEIJ

En su parcela también cultivan la variedad Moscatel, con la que elaboran Ariyanas Naturalmente Dulce, Ariyanas Seco sobre Lías Finas, Ariyanas Terruño Pizarroso y Pixxel, un vino blanco seco que es una de sus referencias más populares. Recientemente han incorporado al catálogo de Bodegas Bentomiz un espumoso rosado, Lobban-Bentomiz Rosé, su tercer espumoso fruto de una colaboración con la enóloga Pamela Geddes, escocesa afincada en el Penedès catalán.

A Clara y a André les gustaría continuar recuperando viñedos abandonados, la tarea que empezaron hace dos décadas, y extendiendo la uva Romé, pero no resulta fácil por la falta de terrenos disponibles y por los complicados trámites burocráticos exigidos para adquirirlos. Para completar la producción de las referencias que comercializan compran uvas a agricultores y viticultores de la zona.

Mientras, hacen avanzar su negocio con paso seguro: "Intentamos reforzar lo que tenemos y mantener la buena calidad de los vinos de siempre. Poco a poco vamos ampliando la gama. También hemos estado haciendo experimentos con vinos de la región pero eso todavía no está listo". Clara trabaja muy activamente en

fortalecer el vínculo con sus compradores y exportadores. La experiencia le ha enseñado que para dar a conocer sus vinos no es suficiente con encontrar un distribuidor. "Las ferias son imprescindibles para que te vean, pero lo que hago sobre todo es apoyar a los distribuidores e importadores que ya tengo. Voy a Inglaterra por lo menos dos veces al año para ver a los clientes con los representantes. Visitamos los restaurantes y damos formación a la plantilla sobre nuestros vinos para que tengan el discurso necesario en la mesa. Para mí es muy importante que conozcan la historia que hay detrás de cada uno", enfatiza.

Catas

También dan a conocer sus vinos en las catas que organizan durante todo el año. En ellas los visitantes pueden conocer la bodega y los procesos de elaboración del vino y acaban el recorrido en su restaurante degustando un menú diseñado y preparado por André con productos locales y de temporada. También se puede hacer una visita más corta solo para almorzar y disfrutar de las magníficas vistas de la bodega, en la amplia terraza o en el comedor, preferiblemente con una copa en la mano. ■



Sabor a Málaga, en Salón Gourmets

Sabor a Málaga, la marca agroalimentaria y promocional de la Diputación Provincial de Málaga, ha estado presente por noveno año en el Salón Gourmets de Madrid, la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa que se ha celebrado en la institución ferial y de congresos de Ifema Madrid. En esta ocasión han sido un total de 34 empresas productoras malagueñas, procedentes de 26 municipios de la provincia, quienes han tenido la oportunidad de viajar hasta la capital española para dar a conocer las cerca de 500 referencias delicatessen elaboradas en nuestras comarcas a los visitantes de la feria.





• ABRIL 2024 •

GUÍA GASTRO

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



ÉLKAR - MADRID

COCINA MEDITERRÁNEA Y DE ALTURA

CARMINE GUARINO



“ESTOY ENCONTRANDO EL ALMA
DE MI COCINA EN MURA MURA”

*Quien acude a Mura Mura esperando encontrar un típico restaurante italiano se equivoca, aunque en su carta se reconoce la ascendencia italiana de su propietario, el chef Carmine Guarino. Su propuesta, que desarrolla desde hace ocho años en el centro de Málaga, parte de la herencia gastronómica del sur de Italia, donde nació y creció, pero la trasciende para crear sabores propios. **Por Ana Berrocal***



“Está bien utilizar la tradición para conocer la historia de la que venimos, pero sabiendo que el progreso es inevitable”, afirma Carmine. Tradición e innovación. De esa combinación surgen sus creaciones, que se alejan de los estereotipos de la gastronomía de su país, aunque afirma que el plato que más le representa es la Parmigiana, que mantiene desde que abrió Mura Mura. En su cocina, esta receta clásica del sur de Italia, que tiene como ingrediente principal la berenjena, se convierte en un entrante dulce. “Lo hemos llamado Absoluta de Parmigiana porque de la hortaliza utilizamos también la piel y el tallo, no tiramos absolutamente nada”.

La preocupación por el aprovechamiento, un obstáculo autoimpuesto a su creatividad, también es heredado en cierto modo. “Siempre ha estado presente en mi cocina, por una cuestión económica y medioambiental, que para mí son la misma cosa, son dos caminos que llevan al mismo sitio. En cualquier economía familiar, es necesario aprovechar todo lo que da el entorno, es lo que he visto siempre a mi alrededor, en una familia trabajadora”, relata.

Esta exigencia se ha acentuado en los últimos años, a medida que la técnica y el conocimiento le han permitido sacar provecho de lo que podría considerarse un desperdicio. “Me doy cuenta de que con esta forma de hacer las cosas puedo superar límites. La necesidad es un elemento fundamental. Si necesitas aprovechar todo lo que tienes para que tu negocio sea rentable, eso te da fuerza. Es algo que llevo haciendo desde que empecé a cocinar y ahora lo estoy llevando más al extremo porque tengo más conocimiento y soy más consciente de lo que hago, ahora estoy encontrando el alma de mi cocina”, reconoce el cocinero.





Esa filosofía que guía su trabajo, sobre la que no deja de reflexionar, se entiende perfectamente cuando Carmine explica el uso que hace de los fondos, una solución para sacar el máximo partido de los productos y de la que en el último año está aprendiendo a extraer aún más provecho.

“Cuando un fondo descansa en la nevera se separa la grasa, que normalmente se quita, pero en lugar de tirarla empezamos a utilizarla en algunos entrantes. Con una parte de la grasa hacemos una emulsión y otra parte la utilizamos para sustituir el aceite, por ejemplo. A los fondos de mar también les damos otra vida”. Esta experimentación ha dado lugar a uno de los platos de pasta que acaba de incorporar, para el que emplea tres fondos y termina con un erizo, polvo de boletus y una emulsión de la grasa del pollo. “A veces la gente no entiende por qué un plato de pasta puede costar 21 euros, y sigue siendo barato, pero es que para hacer ese plato de pasta hemos trabajado tres días”, concluye.

Permanente evolución

Sus recetas no dejan de evolucionar y transformarse, partiendo de su memoria culinaria en muchos casos. Lo demuestra su Calamar a la Purgatoria, una versión de los Huevos al Purgatorio que ha creado recientemente. En ella utiliza calamar cocinado a baja tempe-

ratura relleno de una crema de huevo, ragú de tomate y un aceite de gambas con tartar para reproducir los colores del emblemático plato italiano. “Ahora soy más consciente de lo que hago y de por qué lo hago.

Últimamente estoy encontrando la respuesta a por qué me dedico a la cocina. Habiendo estudiado Derecho podía haber seguido otro camino, pero la cocina para mí ha sido irresistible”, afirma convencido. Su proceso creativo le ha guiado hasta hallazgos sorprendentes que conectan sus creaciones con otras partes del mundo, aunque rechaza la fusión, dice que por el respeto que tiene por productos que no conoce bien y por el temor de no tenerlos disponibles cuando los necesita. Uno de los descubrimientos de los que se siente más orgulloso es un plato de pulpo y cebolla que unos japoneses han reconocido como un plato nipón. “Empezó siendo un guiño a un plato de mi tierra de toda la vida y salió otro que tiene un sabor, una forma y una consistencia diferentes. Partiendo de la tradición logramos un sabor que no estábamos buscando, llegamos a miles de kilómetros donde ya lo han hecho otras personas”, explica con emoción. El viaje en la cocina de Mura Mura continúa, partiendo de Italia y guiado por el paladar y la inquietud de su chef hacia un destino que se descubre en cada uno de sus platos. ■





• 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*



• GASTROIMPERDIBLES •

LA RESTINGA BEACH

**¡YA ESTAMOS ABIERTOS DE NUEVO!
VIVE 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



**Bodega El Pimpi abrirá en mayo
una taberna andaluza en Puente Romano
Beach Resort de Marbella**

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



La icónica Bodega El Pimpi llega en exclusiva a Puente Romano Beach Resort. El histórico lugar malagueño abrirá una taberna andaluza llena de solera el próximo mes de mayo en Marbella.

El Pimpi traslada sus 50 años de historia a Marbella en una experiencia gastronómica, basada en la cocina tradicional malagueña y andaluza donde el protagonista es el producto local, fresco y de temporada.

El Pimpi es hoy uno de los lugares gastronómicos más reconocidos de España, recomendado en multitud de guías internacionales y, de algún modo, lugar de peregrinaje en Málaga. Apostar por la autenticidad es parte de su ADN. «Es imposible franquiciar un lugar único, ni es nuestra intención», asegura Elena Cobos, consejera delegada. «Sí la de trasladar nuestra marca, con todo lo que ello implica, a determinados entornos únicos que puedan sostener los valores de empresa que nos caracterizan. Con esa misma perspectiva surge la alianza con Puente Romano en Marbella.»

El Pimpi nace en 1971, cuando dos cordobeses, Francisco Campos y José Cobos, sienten la “divina” atracción de ubicar en Málaga su proyecto de bodega. Durante 50 años ha atraído a millones de visitantes, convirtiéndose en un icono de la ciudad y una parada imprescindible para locales y turistas.







DANIEL DEL TORO

“LA COCINA RICA NO ESTÁ REÑIDA CON LA RAPIDEZ”

*El cocinero onubense Daniel del Toro (Villalba del Alcor, Huelva, 1969) descubrió su vocación como comunicador cuando participó en la cuarta edición del concurso de RTVE Masterchef. Ahora es muy conocido por haber presentado otros programas de televisión y, sobre todo, por enseñar en sus redes sociales, de manera cercana y afable, a preparar recetas originales y fáciles. Acaba de publicar “Fast food. ¡Sin complejos!” (Almuzara, 2024), un recetario muy práctico para el día día, en el que defiende la comida rápida y demuestra que puede ser saludable y apetitosa. Siguiendo sus instrucciones en no más de 15 minutos puede estar listo para comer un arroz meloso de pato, un taco de caballa en aceite, un atún en ajo blanco, unos espaguetis con atún y cebolla o postres como el tiramisú y la tarta de queso. **Por Ana Berrocal***



¿La falta de tiempo es uno de los mayores enemigos de la cocina hoy en día?

Por eso surgió el libro. Mi cocina siempre ha sido rápida porque no he cocinado profesionalmente. Hasta hace poco tenía otro oficio, trabajaba como consultor tecnológico, y tenía poco tiempo para cocinar. Mucha gente no se mete en la cocina porque piensa que hay que tener mucho tiempo, pero la cocina rica no está reñida con la rapidez. Hoy en día la industria alimentaria nos da la posibilidad de tener productos precocinados y preelaborados para hacer platos tradicionales usando esos elementos.

En las recetas de su libro usa latas de mejillones, botes de alubias o vasitos de arroz cocido. ¿Las conservas son las mejores aliadas de la comida rápida saludable?

Hay conservas que sí y conservas que no. Los fabricantes están obligados a poner de qué está compuesto su producto, hay que leer el paquete y después elegir. Si miras los ingredientes y ves que la composición es buena, que no tiene demasiados conservantes, muchas "E", ya está. Si veo que una caña de lomo tiene lactosa no la compro, ¿qué necesidad tiene una caña de lomo de tener lactosa?

¿Cuál es su conserva favorita?

Las legumbres, siempre tengo que tener un bote de garbanzos, de lentejas o de judías en casa porque te resuelve cualquier comida. Siempre hay alguna verdura fresca en la nevera y en 15 minutos puedes tener unos garbanzos con espinacas. O un curry de lentejas. También las conservas de pescado, mejillones o una lata de chipirones en su tinta.

¿Cómo empieza a crear sus platos? ¿Cuál es el punto de partida?

Abriendo el frigorífico. O voy al mercado y depende de lo que haya. Si estoy en casa y no sé qué cocinar abro el frigorífico y lo que haya me da la idea. Muchas veces no vemos lo que tenemos delante, les damos demasiadas vueltas a las cosas cuando esto es muy fácil. Una tortilla de patatas es muy fácil. Nos complicamos mucho la vida. Y en la cocina, por supuesto.









"CUANDO SALES DE UN PROGRAMA DE TELEVISIÓN TODO EL MUNDO PIENSA QUE ERES COCINERO PERO LOS COCINEROS TE VEN COMO UN INTRUSO PORQUE NO ERES UN PROFESIONAL"

¿Es posible que los programas de gastronomía que se han hecho tan populares en televisión, como Masterchef, hayan alejado a las personas de la cocina con su exhibición de elaboraciones y diversas técnicas?

Han hecho que la gente entienda la cocina y le de valor a lo que hacían nuestras madres, cocinando todos los días y pensando qué iban a poner de comer. Sobre todo le ha dado valor al sector, a los cocineros, a los profesionales de la cocina. Antes un hijo que le decía a su padre que quería ser cocinero lo tenía compilado, ahora ser cocinero es como ser futbolista. Eso lo han hecho los programas de televisión. También han creado un problema, que la gente cree que entiende más y exige más y se puede dar a entender que la cocina es más complicada de lo que es.

Mantiene un contacto cercano con la gente, ¿ha notado si a los jóvenes les gusta cocinar?

Hay de todo, pero sí. Quizá tendríamos que enseñarles las recetas antiguas adaptadas a la nueva vida. No solo tienen que hacer pasta, un pisto se hace en nada de tiempo y es súper saludable. También habría que enseñarles qué pueden hacer con las legumbres porque piensan que solo se pueden cocinar lentamente.

Desde que se dedica a la gastronomía además de haber ganado mucha popularidad ha recibido varios reconocimientos. ¿Hay alguno que le haya hecho especial ilusión?

En el 2020 la Escuela de Hostelería de Sevilla me reconoció como el mejor influencer gastronómico. Cuando sales de un programa de televisión todo el mundo piensa que eres cocinero pero los cocineros te ven como un intruso porque no eres un profesional. Por eso que ellos, que son formadores de profesionales, reconocieran que hacía una buena labor, me llena de orgullo. Me gustó mucho.

¿Ha notado el rechazo de los cocineros profesionales por haber comenzado su carrera en televisión?

Sí, pero nunca he querido ser lo que no soy. Pasa en cualquier sector, el que piensa que llegas para quitarle algo es porque no tiene la autoestima alta.

Nació en Huelva y vive en Sevilla, ¿cuáles son los platos que hay que probar de la capital andaluza?

Tienes que probar unas espinacas con garbanzo, un montadito de pringá, unos chipirones plancha, unas pavías de bacalao, una carne con tomate si la encuentras, el serranito.

¿Y un plato que nunca falte cuando va a Huelva?

No me puedo perder unas gambas y unos chocos fritos. ■

PLAYAS DE FUENGIROLA - MÁLAGA



flâneur

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



CINCO PEQUEÑOS PUEBLOS DE MÁLAGA CON ENCANTO PARA PERDERSE UN FIN DE SEMANA

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

Muchos fines de semana sobran las prisas, el ruido y la actividad sin pausa de los días laborables. A veces, el único modo posible de alejarse de las preocupaciones es poner una distancia geográfica de por medio. Sin salir de la provincia de Málaga encontramos muchos destinos en los que refugiarnos de la rutina, pueblos para descubrir a paso lento que nos reconfortarán con su belleza y su carácter.



• Cortes de la Frontera

Cortes de la Frontera es el municipio más alejado de Málaga capital. Debe su prosperidad a la explotación del corcho y está rodeado por los Parques Naturales de Los Alcornocales, Sierra de Grazalema y Sierra de las Nieves.

En su territorio se han asentado fenicios, romanos y árabes, hasta que los Reyes Católicos tomaron el municipio en 1485. En su casco urbano se concentran sus edificios más emblemáticos: el Ayuntamiento, la Iglesia de Nuestra Señora del Rosario, y la Casa de los Valdenebros o “casa de las tetitas”. También merece la pena visitar su plaza de toros, la Casa de Piedra, de origen paleocristiano, así como recorrer la calle Real para contemplar sus fachadas. Una forma amena de descubrir sus calles es buscar los poemas de escritores españoles que adornan algunas paredes.

Alejados del núcleo poblacional se encuentran los restos de La Saucedá, un poblado que quedó deshabitado tras la Guerra Civil y donde actualmente se pueden pasar unos días en completa desconexión. Aunque el acceso es difícil, un paisaje natural de una frondosidad impresionante recompensa el esfuerzo.

• Comares

Sobre una peña a 700 metros de altitud se asienta Comares, un pueblo conocido como el Balcón de la Axarquía por el alcance de sus vistas panorámicas, que se pueden admirar desde cualquiera de los numerosos miradores. O desde el aire, ya que en la que se considera la tirolina más larga de España con anclaje natural se puede sobrevolar el valle a más de 100 metros de altura.

El origen árabe de Comares queda patente en su trazado de calles estrechas que discurren alrededor del Castillo de La Tahona, del que quedan en pie dos torres y un muro. Otros enclaves arquitectónicos de interés son la Iglesia de Nuestra Señora de la Encarnación, de estilo mudéjar, los arcos medievales que aún conserva o sus fuentes.

Cerca del pueblo está situada la meseta de Mazmullar, una antigua ciudad del siglo IX, a la que se puede acceder siguiendo una ruta senderista.

• Ardales

Ardales es un pueblo amable y tranquilo con una historia que se remonta a la Edad del Cobre. Los romanos construyeron el castillo que, desde la Peña, vigila la localidad, en la que destacan la iglesia mudéjar de Nuestra Señora de Las Mercedes y el Convento de los Capuchinos. Un poco más alejada encontramos la ermita de la Encarnación. En los alrededores de su núcleo de población se concentran un buen número de interesantes lugares de gran importancia histórica y arqueológica, como la Cueva de Doña Trinidad Grund, que guarda valiosas pinturas rupestres, el Castillo de Turón o las ruinas de Bobastro.

En su entorno natural es obligada la visita al Desfiladero de los Gaitanes, por el que discurre el mundialmente conocido Caminito del Rey, y al pantano de El Chorro y el Embalse Conde de Guadalhorce, que ofrecen uno de los paisajes más encantadores de la provincia de Málaga.







**EL COMPROMISO DE GENALGUACIL CON EL ARTE ES PALPABLE POR
TODO EL PUEBLO. ESTE MUNICIPIO DEL VALLE DEL GENAL ES EL GRAN MUSEO
AL AIRE LIBRE DE MÁLAGA. CADA DOS AÑOS SE CELEBRAN ALLÍ LOS ENCUENTROS
DE ARTE Y LAS OBRAS DE LOS CREADORES SE EXPONEN EN SUS CALLES**

• Genalguacil

El compromiso de Genalguacil con el arte es palpable por todo el pueblo. Este municipio del Valle del Genal es el gran museo al aire libre de Málaga. Cada dos años se celebran allí los Encuentros de Arte y las obras de los creadores que participan se exponen en sus calles. Así lleva treinta años favoreciendo la creación artística y el contacto de los vecinos con el arte contemporáneo, lo que le ha permitido sortear el peligro de la despoblación. Las obras de artistas de todo el mundo se exhiben en sus calles y también en el Museo de Arte Contemporáneo Fernando Centeno López.

Además de estas modernas piezas, en Genalguacil se pueden admirar otras obras de arte de carácter arquitectónico ligadas a su pasado. La iglesia de San Pedro Mártir de Verona, una construcción barroca del siglo XVI, es una de ellas.

Por si estos atractivos fueran pocos, los bosques de pinsapos y castaños que lo rodean conforman un paraje natural de gran belleza que puede admirarse desde los muchos miradores repartidos por el municipio.

• Istán

En la cuenca del Río Verde, en plena Sierra de las Nieves, emerge Istán, conocido como el “Manantial de la Costa del Sol” por la importancia que tiene el agua para el municipio y sus habitantes. El rumor del agua está muy presente, ya sea vibrando en sus numerosas fuentes o recorriendo el trazado de acequias moriscas que la distribuye por todo el municipio. Incluso se puede visitar un museo dedicado a este preciado recurso para conocer mejor su relación con la localidad.

El edificio más antiguo de Istán es la Torre del Escalante, de época nazarí, levantada en la parte más alta del pueblo. Otra de sus edificaciones más importantes es la iglesia de San Miguel, del siglo XVI, reformada en tres ocasiones. También está dedicada al patrón del pueblo la ermita de San Miguel, construida en una cueva a cuatro kilómetros del núcleo urbano de Istán. En este enclave se pueden disfrutar unas espectaculares vistas que alcanzan hasta el mar. Y es que a 15 km se encuentran las playas de Marbella, lo que permite disfrutar de varios ambientes en un mismo fin de semana: el mar y la montaña, y la placidez de un pequeño pueblo blanco del interior y de la mayor agitación de un destino cosmopolita de la Costa del Sol. ■







¡VOLVEMOS EL
25 DE MAYO!

