

# a.

## agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo · Cultura  
NÚMERO 95 · MAYO 2024







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

**TROPICAL**  
 **millenium**

## STAFF - AGRO95

### **Editor**

Juan Luis Bueno

### **Diseño**

Anita Vasco, Eva Mez, Antonio Libert,  
Diana Jurado, Esther Sepúlveda, Ángela Cassini

### **Redacción**

Ana Berrocal y  
Miguel Ángel Fernández

### **Fotografía**

Lorenzo Carnero

### **Web y Marketing Digital**

Luis Gordo  
Cinthia G.

### **Publicidad Agro Málaga**

[hola@agromagazine.es](mailto:hola@agromagazine.es)

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

**Agro es Embajador  
de Sabor a Málaga**





Desde  
**1993**  
Aguacates y mangos

**365 días** *Sanos X naturaleza*



EXPERTOS EN MADURACIÓN DE  
**AGUACATE Y MANGO**



## • EDITOR'S LETTER •

En Agro Magazine nos gusta caminar. Coger un libro, una botella de agua y poco más y echarnos al camino. A veces es el mismo y otras veces está en otro lado o en una ciudad nueva. Caminar durante horas tiene grandes efectos terapéuticos. Físicos y mentales. Hablamos de algo más que hacer deporte. De algo relacionado con lo espiritual, de algo que te vincula con lo más divino que llevamos dentro.

La mayor parte de las ideas de este periódico y de nuestro día a día nos llega siempre caminando, dando un paso y luego otro hacia no sabemos dónde.

Caminar y ver más allá de lo visible, más allá del umbral de las cosas. Caminar y ver los detalles, aprender a mirar, a observar el mundo. Caminar y no solo ver con el ojo físico sino también con el ojo interior. La doble visión de la que hablaba William Blake. Caminar para crear y crearse, pensarse y pensar en los otros, en las cosas del mundo. Caminar y escuchar esa voz interior que todos llevamos dentro y que, por las prisas y la celeridad de la vida de hoy, apenas atendemos.

Busca todos los días un rato para caminar y déjate llevar. Ir a pie, contigo mismo, a 4,5 km por hora, lentamente, paladear la belleza, el misterio de estar vivos, salir de lo de siempre y ver más allá de lo que te dicen que mires, siempre más allá, donde sucede lo extraordinario en lo ordinario, en las cosas pequeñas. Caminar, ¡qué maravilla!

Feliz lectura. Volvemos en verano.



¡Ya disponibles los  
nuevos diseños!



**Avomix** es una marca premium joven de alimentación saludable con una firme pasión por la calidad. Usamos los estándares más estrictos y sólo los mejores ingredientes, lo que nos ha convertido en referencia del mercado en productos frescos e innovadores.

[WWW.AVOMIX.COM](http://WWW.AVOMIX.COM)



# CEREZA

UN DULCE BOCADO

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO





*Dulces, con una pulpa jugosa y de color rojo intenso, aunque también las podemos encontrar en una variedad de colores que van del amarillo al negro, las cerezas tiene el atractivo de los placeres breves puesto que se pueden disfrutar como mucho tres meses al año. El rastro de su origen nos lleva hasta el Mar Negro y el Mar Caspio, desde donde se extendieron más tarde por Europa y Asia. En Japón el cerezo es un emblema nacional y cada primavera se tiñe del color rosado de sus flores dando lugar a una de las estampas más representativas del país asiático.*



Este fruto pequeño y redondeado está emparentado con el melocotón, el albaricoque y la ciruela, ya que todos pertenecen a la familia de las rosáceas y, dentro de esta, al género *prunus*, igual que almendro, con el que el cerezo tiene en común la espectacularidad de la floración de los árboles. Una exhibición que en España se puede admirar en el Valle del Jerte, en Cáceres, de gran fama por sus paisajes y por la calidad de sus cerezas y picotas, una variedad que se distingue principalmente porque no tiene rabito, así como por otras diferencias como un tamaño más pequeño y un sabor más dulce, además de que suelen ser más oscuras.

En la provincia de Málaga, con una variedad de parajes sorprendente, podemos disfrutar de un espectáculo igual de espléndido que el de la localidad extremeña en Alfarnate, el pueblo más alto de la provincia, donde los cerezos encuentran el frío necesario para

que sea posible la floración. El municipio comenzó a apostar por su cultivo hace tres décadas y hoy es conocido como el Valle del Jerte de la Axarquía. Sus casi cuatro millones de árboles producen más de veinte variedades de cerezas. En total cada año se suelen recolectar unos 60.000 kilos que se comercializan dentro de la provincia.

Las condiciones meteorológicas, con temperaturas más altas de lo normal, y la falta de polinización, han mermado la producción las últimas temporadas, lo que obligó a cancelar el año pasado la celebración del Día de la Cereza, una fiesta dedicada a este fruto que el municipio organiza desde 2006 y en la que ofrece unos 600 kilos de cerezas para su degustación.

Desde hace tres años también celebran la llegada de la primavera y la floración del cerezo recreando la fiesta de origen japonés Sakura, durante la cual este pueblo de poco más de mil habitantes







ve triplicada su población con la llegada de cientos de visitantes para sumergirse en la cultura nipona durante unas horas. La última edición del festival tuvo lugar el pasado 7 de abril y ofreció un completo programa de actividades que incluía desfiles, talleres y puestos de artesanía y gastronomía japonesa.

#### **Saludables**

Además de su sabor y belleza, muchas otras cualidades de las cerezas justifican que sean una de las frutas favoritas de la temporada. En su composición destacan la vitamina D y la fibra, además de ácido fólico y minerales como el potasio, el magnesio, hierro y calcio. Sus beneficios son innumerables: tiene propiedades antioxidantes, antiinflamatorias, depurativas y aporta pocas calorías. Ayuda a cuidar la salud cardiovascular, previene la pérdida de memoria, contribuye a la recuperación muscular tras un gran esfuerzo,

→



mejora el aspecto de la piel y está recomendada para personas que padecen diabetes. Un rasgo muy destacable de las cerezas es que contienen melatonina, que ayuda a regular los ciclos del sueño y tiene un efecto calmante.

Lo más habitual es comerlas crudas pero en la cocina se pueden añadir a recetas para todos los gustos y en cualquiera de las comidas del día. Se emplea especialmente en repostería, pero también aportan un interesante contraste si se sirven como guarnición, sobre todo para acompañar carnes. Por la época del año en la que se consumen suelen añadirse a platos fríos como ensaladas y gazpachos, sin olvidar los helados, batidos o zumos. Combina bien con productos lácteos como el queso o el yogur y, siguiendo recetas tradicionales, se pueden elaborar licores caseros y aguardientes, algunos con denominación propia como el marrasquino, el kirsch o la ginjinha. En cualquiera de sus versiones, por su extraordinario sabor y sus propiedades saludables, las cerezas son un bocado irresistible para refrescarse y cuidarse en verano. ■







# DEL ZARCO WINES

La uva más natural nacida en el entorno más salvaje, Doñana. No es de extrañar que con semejante cuna, siendo Reserva de la Biosfera, el cuidado y el mimo hacia el terreno que pisan sea una máxima en Dehesa del Zarco. Cada detalle importa y eso bien lo sabe Juandi, cuyo afán por recuperar viejas tradiciones vinícolas de la zona se ha convertido en un sueño cumplido.

**¡APÚNTATE A NUESTRAS CATAS EN UN ENTORNO INIGUALABLE!**

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





## • La Reina del Mango

LA REINA DEL MANGO es mucho más que un espacio en este hermoso Planeta llamado Tierra, que se nos ha legado para amarlo, respetarlo y vivirlo.

Es mucho más que ese espacio, transformado para dedicarlo a la producción y comercialización de frutas subtropicales en esta privilegiada zona llamada Axarquía por herencia árabe. LA REINA DEL MANGO es un Proyecto de Filosofía Vital, macerado en la animadversión manifiesta y también encubierta de ciertas capas, que incluye la obstrucción al acceso a un derecho legítimo a una cuota de agua para riego agrícola, vital para alcanzar una meta, soberana en este Proyecto de Filosofía Vital.

Era reina deth mango ei fòrça mès qu'un endret polit en Planeta Tèrra, que mos deishèren entà estimar-lo, respectar-lo y viuer-lo.

Fòrça mès qu'un endret, transformat entà dedicar-lo ara producció y comercializaci3n de hrutes subtropicaus en aguesta privilegiat lòc, dit Axarquía, per heréncia arabe.

Era reina deth mango ei un Progete de Filosofia Vitau, gessut d'ua animadversion manífèsta 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](http://www.lareinadelmango.es)



## • Panadería Pastelería Salvador

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

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

## • Jamonería Rincón Ibérico

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

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



# 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**

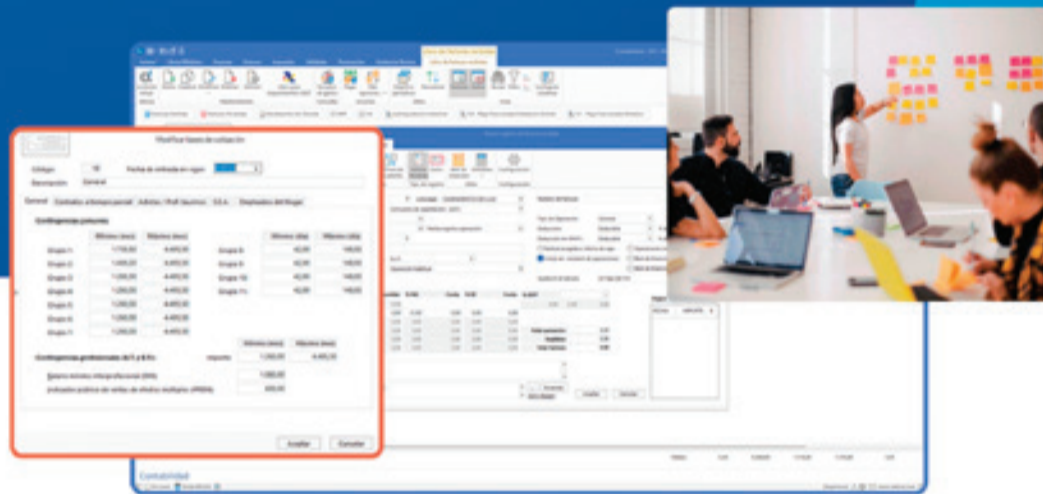
WWW.NEUMATICSMAYMA.COM • NEUMATICSMAYMA@YAHOO.ES • IG. NEUMATICSMAYMA • FB. NEUMATICOS.MAYMA

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](http://glinformatica.es)

952 55 88 66

[sdelsol@glinformatica.es](mailto:sdelsol@glinformatica.es)

## **Las exportaciones andaluzas logran un récord histórico en el primer trimestre del año, con 10.484 millones**

*Andalucía disfruta de un superávit comercial de 465 millones, frente al déficit de 8.105 millones de la media nacional, siendo la única comunidad del Top5 que crece (1%), frente a la bajada del 9% del conjunto de España. El buen comportamiento del sector exterior andaluz se basa en su diversificación sectorial, con más del doble (127%) de exportaciones aeronáuticas y récord histórico en aceite de oliva, cuyas ventas crecen un 71%, y su diversificación de destinos, con Bélgica y Marruecos como los mercados de mayor crecimiento.*

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



**EN EL ÁMBITO AGROALIMENTARIO DESTACAN LAS SUBIDAS DE LAS VENTAS DE LAS GRASAS Y ACEITES ANIMALES O VEGETALES, CON 1.318 MILLONES DE EUROS, EL 12,6% DEL TOTAL Y UN ALZA DEL 64% EN EL TERCER PUESTO, DE LAS QUE FORMAN PARTE EL ACEITE DE OLIVA, CON VENTAS DE RÉCORD HISTÓRICO POR VALOR DE 1.151 MILLONES Y ALZA DEL 71% (10,9% DE TOTAL)**

Andalucía ha logrado un nuevo récord histórico en sus exportaciones referidas al primer trimestre de 2024, al alcanzar los 10.484 millones de euros, gracias a un incremento interanual de las ventas del 1%, que contrasta con la bajada del 9% del conjunto de las exportaciones de la media de España (93.430 millones).

Con los datos de enero-marzo, Andalucía se sitúa como la comunidad que más aporta al sector exterior de España del grupo de las seis que más exportan, dado que es la única que mantiene crecimiento interanual y además disfruta de un saldo positivo de su balanza comercial con el exterior. Son 465 millones de euros de superávit, con una tasa de cobertura del 105%, frente al déficit que sufre el conjunto de España de 8.105 millones de euros, por una tasa de cobertura del 92%, 13 puntos por debajo de la andaluza.

#### **Importaciones**

Esto responde a que las importaciones realizadas por Andalucía sumaron 10.019 millones de euros, con un descenso del 6,7%, en la línea de la media nacional, que bajaron un 7,1%, hasta los 101,5 millones. El principal causante de este liderazgo del sector exterior andaluz en España es la diversificación sectorial de sus exportaciones, simbolizado en el sector aeroespacial y el aceite de oliva, pues, juntos, acaparan casi uno de cada cinco euros del total de

las ventas internacionales de Andalucía. El capítulo de aeronaves y vehículos aeroespaciales ha registrado entre enero y marzo de 2024 más del doble (+127%) de exportaciones que en el primer trimestre de 2023. Además, es el que más crece del Top 10 (+126%), hasta los 818 millones de euros, el 7,8% del total. Por su parte, el aceite de oliva, logra su mejor registro exportador de la historia en un primer trimestre, con 1.151 millones, gracias a un crecimiento del 71%, que lo refuerza como el producto más exportado por Andalucía, con el 11% del total.

En el ámbito industrial destacan igualmente los crecimientos del capítulo de máquinas y calderas, de un 13%, hasta los 217 millones de euros, o las máquinas, aparatos y material eléctrico, con 409 millones de euros, el 3,9% del total y un aumento del 5,6% desde el sexto puesto.

#### **Agroalimentación**

En el ámbito agroalimentario destacan las subidas de las ventas de las grasas y aceites animales o vegetales, con 1.318 millones de euros, el 12,6% del total y un alza del 64% en el tercer puesto, de las que forman parte el aceite de oliva, con ventas de récord histórico por valor de 1.151 millones y alza del 71% (10,9% de total); y de las frutas, que desde la cuarta posición han registrado 871 millones de euros en exportaciones (8,3% del total) con un crecimiento del

5,5%. Aun así, el capítulo líder en ventas sigue siendo el de las hortalizas, con 1.557 millones de euros (14,9%), pese a una bajada del 9,5%.

Los capítulos energéticos y de materias primas industriales ven descender su factura exportadora, influidos por la coyuntura de precios internacionales en estos ámbitos. Así, el de combustibles y aceites minerales, aunque se mantiene como segundo en el ranking de ventas, con 1.545 millones de euros (14,7% del total), su factura baja un 4,4%. Igualmente, descienden tanto el cobre y sus manufacturas, con 369 millones de euros (3,5% del total) y un 18,8% desde el séptimo lugar; como los minerales metalíferos, escorias y cenizas (8º), con 244 millones (2,3%) y un 32% menos; y en décima posición los productos diversos de las industrias químicas, con 199 millones (1,9%) y un descenso del 48%. La diversificación de mercados es también causante de los buenos resultados que refleja Andalucía, pues a su fortaleza europea añade la de mercados estratégicos exteriores. Seis de los 10 primeros países de destino aumentaron sus registros, con Bélgica como mercado que más crece, un 42%, hasta los 414 millones de euros (4%); y Marruecos, como segunda mayor subida del Top10, un 26%, hasta los 489 millones (4,7 por ciento).

Alemania, con 1.417 millones, es el primer destino de las ventas andaluzas

→

(13,5% del total) que suben un 14,1%. Le sigue Francia, con 1.264 millones (12,1%) y un ascenso del 8,6%; Portugal, con 890 millones (8,5%) y un descenso del 5,1%; e Italia, con 829 millones (7,9%) y una subida del 0,6%.

#### **Estados Unidos**

En el quinto lugar en ventas se sitúa Estados Unidos primero mercado no europeo con 775 millones de euros (7,4%), aunque baja un 7,4%. Le sigue Reino Unido, con 614 millones (5,9%) y un leve descenso del -0,8%; y los Países Bajos, con 547 millones de euros (5,2%) y un descenso del 5,2%. Cierra el Top 10 China, con 265 millones (2,5%) y una bajada del 3,7%.

En este periodo crecieron las ventas en cuatro de las ocho provincias andaluzas. En concreto, Sevilla se alza a la primera posición (24,3%) con una factura de 2.551 millones de euros, un 36% más que en el primer trimestre de 2023, con el mayor crecimiento de todas las provincias, fundamentado en las fuertes subidas tanto de capítulo aeronáutico como del aceite de oliva.

El 'oro líquido' andaluz influye igualmente en que Jaén protagonice el segundo mayor crecimiento en el primer trimestre de 2024, de un 12,4% sobre el mismo periodo de 2023, hasta sumar unas ventas de 361 millones de euros (3,4%).

En segundo y cuarto puesto en facturación exportadora se encuentran, respectivamente, Huelva (18,2% del total) y Cádiz (17% del total), provincias afectadas en su factura por ser entrada y salida de productos energéticos y minería, cuyo precio está sufriendo importantes tensiones en los mercados internacionales. Así, la provincia onubense registra unas ventas de 1.913 millones de euros, pese a un descenso del 9,8%, mientras que la gaditana suma 1.777 millones, un 14,1% menos.

La tercera posición del ranking exportador corresponde a Almería con 1.824 millones de euros, el 17,4% del total, y una bajada del 9,6%, debido al descenso de las ventas del capítulo de hortalizas.

En quinta posición del ranking se sitúa Málaga (7,7%), con ventas de 805 millones, a pesar de un leve descenso del 1,7%. Le sigue Córdoba, con exportaciones por valor de 799 millones de euros y un crecimiento del 8,7% (7,6%); mientras que en séptima posición se encuentra Granada, con 452 millones de euros, y una subida del 6,5% (4,3% del total).

Estos datos derivan de las cifras de la Estadística de Comercio Exterior del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo elaborados para Andalucía por el Observatorio para la Internacionalización de la Economía Andaluza de Andalucía TRADE. ■





# LA FERIA SABOR A MÁLAGA DE MIJAS, EN IMÁGENES

*Un total de 36 productores de 23 municipios de la provincia de Málaga han participado en la Feria Sabor a Málaga de Mijas, celebrada del 17 al 19 de mayo. Durante el evento se desarrollaron más de una veintena de actividades como catas, demostraciones de cocina en directo, talleres especiales para público internacional, degustaciones, presentaciones de producto, actuaciones de música, danza y teatro a cargo de las escuelas municipales. Fue la quinta feria comarcal de la temporada organizada por Sabor a Málaga, tras las llevadas a cabo en Torremolinos, Benalmádena, Vélez-Málaga y Nerja.*





• MAYO 2024 •

# GUÍA GASTRO

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

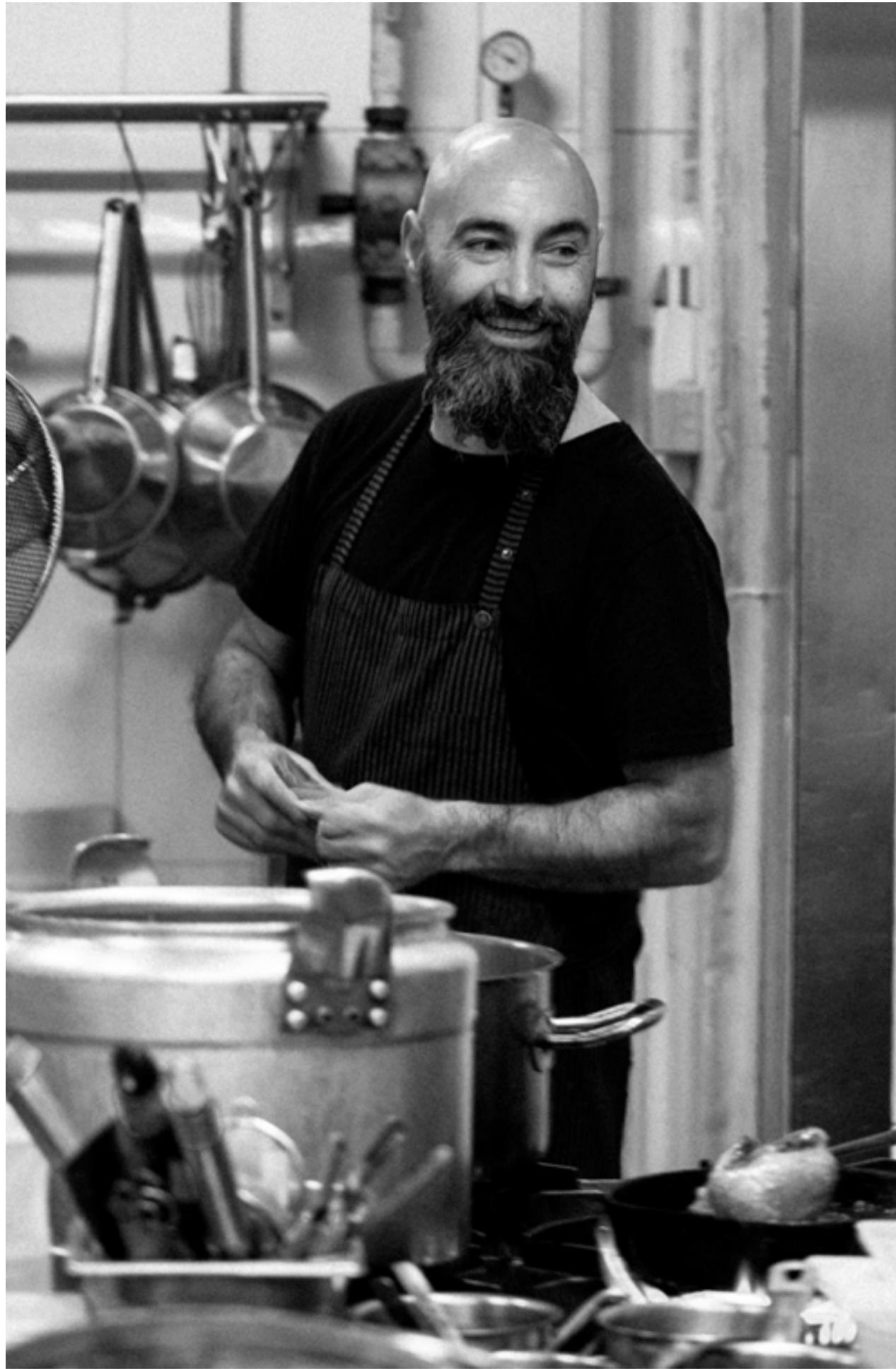


LA SOLE DEL PIMPI - MÁLAGA

## GASTRONOMÍA FUSIÓN JAPO-MALAGUEÑA

BENITO  
GÓMEZ  
•CHEF•

**“A QUIEN LE TIENE QUE GUSTAR LO  
QUE HAGO ES AL CLIENTE, NO A MÍ”**



*La próxima apertura de Tragatá en Málaga es uno de los acontecimientos gastronómicos del verano en Málaga. Será el segundo local dedicado a las propuestas más informales del chef Benito Gómez y el primero que abre fuera de Ronda, donde desarrolla su talento culinario desde hace 18 años en dos espacios separados por 15 metros de distancia: Tragatá, el original, y Bardal, el restaurante que abrió en 2016 en el local que antes ocupó Tragabuches y a los tres años lucía dos estrellas Michelin. El nuevo Tragatá estará ubicado en la Alameda, frente a la señorial calle Larios, en el edificio de La Equitativa. Abrirá sus puertas en julio, cuando Bardal cierra por vacaciones, y lo hará avalado por el prestigio obtenido en Ronda. Merche Piña gestionará los dos locales y Daniel Moreno dirigirá la cocina. El concepto se mantiene intacto, con un ambiente distendido, platos pensados para compartir en los que actualiza la cocina popular andaluza. No faltarán platos como la ensaladilla rusa o los callos, ambos alabados como los mejores de España. El discurso de Benito Gómez es el de la exigencia diaria y los sabores puros, sin ornamentaciones innecesarias pero con mucha técnica. Tardó en descubrir su vocación pero se formó con los mejores chefs, entre ellos Ferran Adrià y Dani García. Ahora, el maestro es él.*



**La llegada de Tragatá a Málaga ha despertado expectación.**

Procuramos no pensar en estas cosas, solo en trabajar duro y en hacerlo lo mejor posible. Para nosotros Málaga es una plaza complicada porque hay gente haciéndolo muy bien. Tenemos que ir haciéndonos nuestro hueco, no tiene más secreto que trabajar mucho.

**¿La cocina es permeable a lo que ocurre en el exterior o más bien permite al cocinero aislarse?**

Según la estructura. Ahora tengo la suerte de que somos 13 personas en cocina, aparte de mí. Tengo un equipo de gente muy buena, que trabaja muy bien y son muy muy responsables, confío en ellos al cien por cien. Cada uno se encarga de su parte y nos reunimos una vez a la semana o dos. No lo hago yo todo como antes. Ahora estamos trabajando para Málaga 6 personas.

**¿Qué novedades podemos esperar en el nuevo Tragatá con respecto al de Ronda?**

Va a haber mucho de Tragatá de Ronda, pero no sé si un 80, un 50 o un 40. Conforme se vaya acercando la fecha y esté más allí lo decidiremos, lo sabremos seguramente una semana antes.

**¿Influyen mucho los lugares en la manea de cocinar?**

Claro que sí. Entendemos que Tragatá Málaga con el tiempo será bastante diferente a Tragatá Ronda y creo que los dos se van a retroalimentar. Estamos muy expectantes, sobre todo yo, que soy una mosca cojonera y estaré allí a menudo.

**¿Qué cree que buscan los clientes de Bardal?**

Nos dedicamos a dar de comer, procuramos ser muy hospitalarios, sin pasarnos de la raya, que la gente esté a gusto, como en casa. Todo desde la normalidad. Cada cliente es un mundo y a cada uno le tienes que dar lo que pide. A algunos clientes les gusta que estés un rato con ellos, otros van solo a comer y tienes que tener la capacidad de saber leerlo. Es una parte fundamental del trabajo, sobre todo de la gente que está en sala.

**La actividad de dar de comer a otras personas, ¿cuándo empieza a complicarse para un cocinero?**

Cuando trabajas, lo primero que tienes que ser es honesto, saber que lo haces bien, analizar lo que estás haciendo, saber cuándo te has equivocado, rectificar y trabajar mucho. No conozco a nadie que haga eso y le vaya mal. La gente muchas veces le da demasiadas vueltas a las cosas y al final todo se resume en trabajar y en ser analítico con lo que haces.

→



**"ENTENDEMOS QUE TRAGATÁ MÁLAGA CON EL TIEMPO SERÁ BASTANTE DIFERENTE A TRAGATÁ RONDA Y CREO QUE LOS DOS SE VAN A RETROALIMENTAR. ESTAMOS MUY EXPECTANTES, SOBRE TODO YO, QUE SOY UNA MOSCA COJONERA Y ESTARÉ ALLÍ A MENUDO"**

**¿Los reconocimientos dan libertad o la quitan?**

A los chicos más jóvenes que trabajan conmigo les inculco que los premios son la consecuencia del día a día y del trabajo. Si te vienen no te tienen que afectar absolutamente en nada porque son el resultado del trabajo que has estado haciendo. Nosotros nunca hemos mirado hacia afuera, siempre hemos sido muy auténticos con lo que hacemos y trabajamos para estar contentos nosotros. No siento presión, el peor enemigo de Bardal soy yo, lo de fuera no nos influye, tenemos una responsabilidad con el cliente que paga una pasta y tienes que hacerlo bien.

**Con esa filosofía consiguió 2 estrellas Michelin en tres años.**

Lo importante cuando llegas a trabajar es que no estés pensando en que te gustaría que te dieran una estrella, tienes que pensar en que los platos que vas a servir ese día y el servicio sean perfectos. Si piensas solamente en eso en unos meses seguramente te pase algo, y si no te pasa será porque no te ha tocado y tendrás que esperar unos meses más y cada día mejorar lo que hiciste el día anterior. Cuando abrimos Bardal no teníamos ni una ni dos, ni las buscábamos, ni yo en mi puta vida me había planteado conseguir dos estrellas en tres años como hicimos. Desde el primer día hemos hecho lo mismo, llegar y agachar la cabeza y trabajar para ese día, para que salga bien, y al día siguiente hacer exactamente lo mismo intentando no cometer los fallos del día anterior.

**Y también logró reconocimiento para Tragatá.**

Soy muy práctico, a quien le tiene que gustar lo que hago es al cliente, no a mí, es así de sencillo. A veces los cocineros decimos que los clientes no nos han entendido y no, es que no les ha gustado, no es cuestión de entender o no entender. Estamos muy confiados en que es un sitio en el que se come muy bien, divertido, en el que te puedes gastar desde 15 euros hasta lo que quieras, es muy dinámico. No es algo moderno, ni rollo gastrobar, al final es una casa de comidas, Tragatá cumple 20 años el 25 de noviembre de 2026, en este tiempo hemos crado nuestra tradición en la manera de hacer las cosas.

→



**Conoce la hostelería desde niño pero tardó en decidirse a ser cocinero.**

Me crié en un restaurante y nunca me gustó, me hice cocinero de rebote porque mis padres me obligaron a estudiar hostelería y en el tercer curso me enganché a esto. En la casa no teníamos cocina, usábamos la del restaurante, que estaba abajo. La única cocina que he visto en mi vida es la de un restaurante.

**¿Bardal se parece en algo al restaurante de sus padres?**

Muchísimo. Mis padres son de Campillos (Málaga) y emigraron a Cataluña. Allí mi abuelo era guarda de la masía, muy amigo del dueño, y se la dio. Mis padres acabaron siendo cocineros en un restaurante, aunque nunca habían trabajado en uno. Cuando lo cogieron ya funcionaba como restaurante de cocina catalana y tuvieron que aprender a cocinarla, pero, como conocían a muchos andaluces, en el restaurante se comía salmorejo y fricandó. He convivido con las dos cocinas y en Bardal hay mucho de eso, hay toque catalán y andaluz porque es lo que he mamado y lo que he comido de pequeño.

**¿Se lo pasa bien cocinando?**

Sí. Cocino menos de lo que quisiera porque tengo que hacer muchas cosas pero me gusta el oficio, me encanta. Si volviera para atrás volvería a ser cocinero. Me gusta el oficio y el negocio, te puedes ganar bien la vida, creo que se va a profesionalizar mucho más, un camarero ganará más y también se podrá exigir más.

**Es una profesión que exige muchos sacrificios.**

Los empresarios y los cocineros tenemos una asignatura pendiente. Y la sociedad también, estamos acostumbrados a llegar a un restaurante y comer cuando queremos, pero si vas a la farmacia a las ocho y media no te dan aspirinas por mucho que te duela la cabeza porque está cerrada, tiene un horario. Por suerte esto está cambiando súper rápido en el mundo de la hostelería. Nosotros procuramos hacer ocho horas, Bardal lo cierro tres días y a lo mejor en un futuro nos planteamos dejar de abrir tres días y medio. Si queremos que la hostelería sea atractiva para la gente joven tenemos que asumir que es absurdo eso que se decía antes de que sabes cuando entras pero no cuando sales. Todo está cambiando hacia una hostelería más digna y más atractiva y yo creo que va a ser muchísimo más profesional. ¿Que el restaurante no va a estar abierto hasta la hora que te salga de las pelotas? No. ¿Que no vas a estar hasta las dos de la mañana tomándote un pelotazo en el restaurante y el camarero esperándote? Tampoco va a pasar.

**Además de en la apertura de Tragatá Málaga, ¿trabaja en más proyectos?**

Tenemos varias cosas pero no se pueden contar. Con lo de La Melonera salí escaldado. Hay cosillas, veremos qué es lo que más nos interesa y nos compensa. De momento vamos a abrir en Málaga, vamos a hacerlo muy bien, que aquello tiene mucho trabajo, no hay que hacerlo bien dos meses sino que tiene que ser un negocio que dure muchísimos años, tengo que ver cómo me adapto a tener un negocio en el que no voy a estar. ■



# • 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.

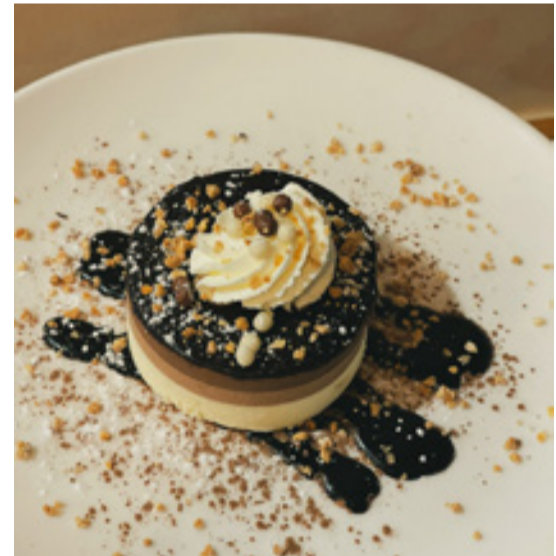
Pago Cuesta Robano, Sayalonga  
Tel. 633 949 831 - www.bodegasbentomiz.com



## • 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.

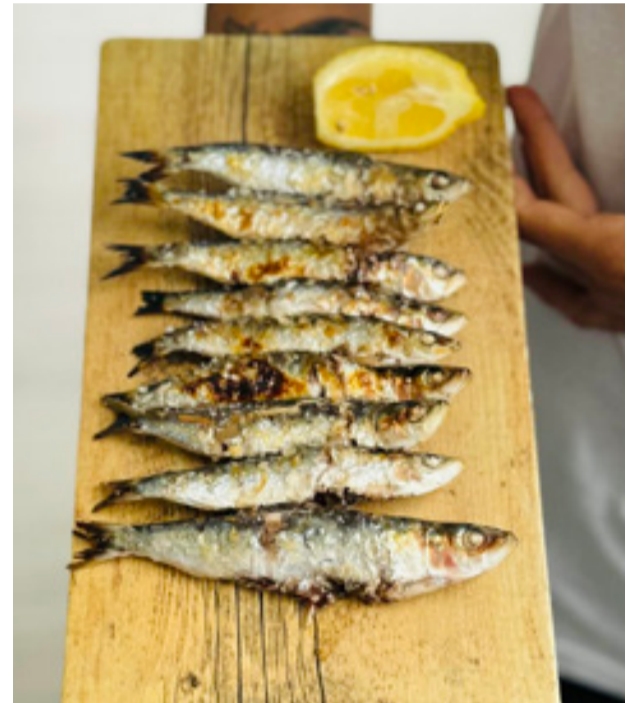
Azucarera, 7, Torre del Mar - Tel. 952 54 08 11  
IG.jorditapas - Fb. Jordi Meson Tapas



• 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](http://www.restingabeach.com)





# flâneur

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



# LOS SEIS FAROS QUE ILUMINAN LA COSTA DE MÁLAGA

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

*En Málaga, una ciudad abierta al mar, los faros han sido indispensables para facilitar con sus luces la navegación marítima y, actualmente, también la circulación de aviones. Porque, aunque parecen vestigios de otros tiempos más rudimentarios, los seis faros que alumbran la costa malagueña siguen cumpliendo su función. Los adelantos tecnológicos los han relegado a un papel secundario y la figura del farero ha desaparecido con la automatización de los sistemas de iluminación, pero siguen siendo necesarios para guiar a los barcos hasta la costa de manera segura, especialmente cuando falla la tecnología moderna. Cada faro emite una señal luminosa característica y tiene una personalidad propia a pesar de sus similitudes arquitectónicas. Aunque todos están deshabitados y cerrados al público mantienen su atractivo y atraen las visitas allí donde se encuentran. Evocan leyendas y peligros de otras épocas y recuerdan la importancia del transporte marítimo para el desarrollo de la provincia, cuyo litoral puede recorrerse de un extremo a otro siguiendo el itinerario que marcan las luces de los faros.*



#### ■ Faro de Torrox

El faro de Torrox ilumina el extremo oriental de la provincia desde 1864. Su torre mide 23 metros y se alza 40 metros sobre el nivel del mar. La vivienda del farero constituye la base. Dentro del mismo recinto acotado por un muro donde está instalado se pueden contemplar vestigios de la villa romana Clavicum, que fue descubierta en 1905 por el farero Tomás García Ruiz. Este es el único faro de uso público de la provincia, ya que el Ayuntamiento del municipio lo cedió para albergar el Museo Marino de Torrox. Su alcance es de 20 millas marinas y desprende cuatro destellos luminosos cada 15 segundos.

#### ■ Faro de Torre del Mar

Recorriendo la costa malagueña hacia el oeste el siguiente faro que encontramos en la ruta es el de Torre del Mar, con sus distintivas rayas blancas y azules. Se trata de una torre cilíndrica de 26 metros de altura, construida en 1976 en el paseo marítimo de la localidad, que proyecta un haz de luz que alcanza las 13 millas marítimas. Este no ha sido el único faro de Vélez-Málaga. El primero se levantó en 1864 en la desembocadura del río Algarrobo, pero solo estuvo operativo hasta 1880, cuando lo destruyó un temporal. Los restos se usaron para construir una estructura temporal que cumplía las funciones de alumbrar la costa hasta que fue sustituido en los años 30 del siglo XX por el que aún se encuentra en la Avenida Toré Toré, aunque en desuso. Este faro es el que apagó, en un acto heroico que le costó la vida, el farero Anselmo Vilar García los días 6 y 7 de febrero de 1937 para proteger a las personas que huían en dirección a Almería en la Desbandá.

#### ■ Farola de Málaga

La capital malagueña no tiene un faro, tiene una Farola, construida entre 1816 y 1817. Hoy es considerada un símbolo de la ciudad y una de las joyas del patrimonio malagueño. Es uno de los faros más antiguos de España, el tercero que se construyó en el país y el único







con nombre femenino de la península. Su aspecto actual difiere del original de hace más de dos siglos en algunos elementos. En 1885 se añadió un torreón de cuatro metros en el que se colocó un nuevo aparato luminoso y en 1853 se añadió la base cuadrada que serviría de vivienda para el personal, ampliada más adelante, en 1909. Su luz se apagó durante la Guerra Civil y en 1939 tuvo que ser reconstruida por los daños que sufrió durante el enfrentamiento bélico. En la actualidad, tiene una altura de 33 metros y sus destellos se adentran 18 millas en el Mediterráneo.

■ **Faro de Calaburras (Mijas)**

El faro de la costa de Mijas se construyó para evitar los numerosos naufragios que se producían en la punta de Calaburras. La torre mide 23 metros y se terminó en 1928. Este faro sustituyó a otro del siglo XIX para mejorar su visibilidad ampliando su alcance de 16 a 28 millas con destellos aislados. Este faro más antiguo tenía planta octogonal y comenzó a funcionar en 1863, con un edificio construido al lado para alojar al farero y otras dependencias auxiliares.

■ **Faro de Marbella**

El faro de Marbella se encuentra en plena remodelación, aunque no ha interrumpido su servicio. El proyecto busca integrar las instalaciones en su entorno, puesto que actualmente está aislado por un muro. Cuando acaben las obras, previsiblemente a finales de este año, el recinto contará con unas nuevas dependencias municipales, un aula del mar y una amplia zona ajardinada. Comenzó a iluminar el litoral el 1864. La torre primigenia medía 11 metros y junto a ella se construyó la casa del farero. En 1944 se electrificó el sistema de luz y en 1979 se elevó la torre hasta una altura de 29 metros, desde la que sus dos destellos blancos logran proyectarse hasta 22 millas.

■ **Faro de Punta Doncella (Estepona)**

En 1861 un pequeño faro de 8,5 metros empezó a señalar el paso al Estrecho de Gibraltar. En 1922 se construyó la actual torre, con planta octogonal de piedra labrada, que mide 20 metros y se alza 31 sobre el nivel del mar. El faro tiene un alcance de 18 millas. ■







· IMPERDIBLES CULTURALES ·

EL CENTRO ANDALUZ DE LAS LETRAS CELEBRA  
EL CICLO 'CIEN AÑOS DEL SURREALISMO'

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

El Centro Andaluz de las Letras, gestionado por la Consejería de Turismo, Cultura y Deporte a través de la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales, organiza el ciclo 'Cien años del Surrealismo' para celebrar el primer centenario de la publicación en 1924 por el francés André Breton del primer manifiesto de este movimiento. Destacados especialistas a nivel internacional analizarán, en todas las provincias andaluzas, a autores españoles que se vieron influenciados por esta corriente. La actividad, que comenzó en Granada el pasado 16 de mayo con un diálogo entre Enric Bou y Antonio Jiménez Millán, coordinador del ciclo, extiende su programación hasta septiembre.

Álvaro Galán, Luis Melero Mascareñas y Antonio Jiménez Millán debatirán sobre José María Hinojosa, Emilio Prados y la revista 'Litoral' en la sede del CAL el 29 de mayo. Yolanda Guasch interviene en Jaén el día 5 de junio para impartir una conferencia sobre el pintor, dibujante, cartelista y escultor jiennense José Horna. Luis Cernuda será objeto de estudio en Sevilla con la charla entre Jenaro Talens y Antonio Rivero Taravillo el 13 de junio en el Palacio de Los Marqueses de La Algaba, en colaboración con el Ayuntamiento de Sevilla.

A partir de septiembre Luis García Montero y Zoraida Carandell abordarán las relaciones entre Rafael Alberti y Federico García Lorca en Huelva y Cádiz. La obra de Luis Buñuel será protagonista de la actividad prevista en la Filmoteca de Andalucía con la presencia de Jordi Xifra, en Córdoba. Las fechas de estas últimas citas se concretarán próximamente.

El Surrealismo se dejó notar en España en la 'Revista Occidente' y en otras publicaciones del periodo 1925-1929, pero también en la evolución de varios poetas de la Generación del 27, aunque no todos reconocen esa influencia. Antonio Jiménez Millán, coordinador del ciclo, catedrático de Literaturas Románticas de la UMA y poeta, sostiene: "El surrealismo hispánico debe ser estudiado en cada autor, empezando por aquellos que se encuentran muy cercanos al movimiento francés como Luis Buñuel, Salvador Dalí, José María Hinojosa, y siguiendo por Luis Cernuda, Vicente Aleixandre, Rafael Alberti, Federico García Lorca, Emilio Prados y J. V. Foix".

Antonio Jiménez Millán ha escrito numerosos libros de poemas, entre los más recientes 'Ciudades. Antología 1980-2015', con prólogo de Luis García Montero, '25 poemas', 'Biología, historia', 'Línea de sombras. Poemas en prosa 1981-2019' y 'Memoria del agua'. Ha recibido los premios internacionales de poesía Rey Juan Carlos I, Premio Generación del 27 y Premio Ciudad de Melilla. Más información en [www.centroandaluzdelasletras.es](http://www.centroandaluzdelasletras.es).







**¡VOLVEMOS EL  
26 DE JUNIO!**