

a.

agro magazine

Agroindustria · Castro · Turismo · Cultura
NÚMERO 96 - JUNIO 2024







EXPERTOS
MADURADORES
FRUTAS
TROPICALES

TROPICAL
 **millenium**

STAFF - AGRO96

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

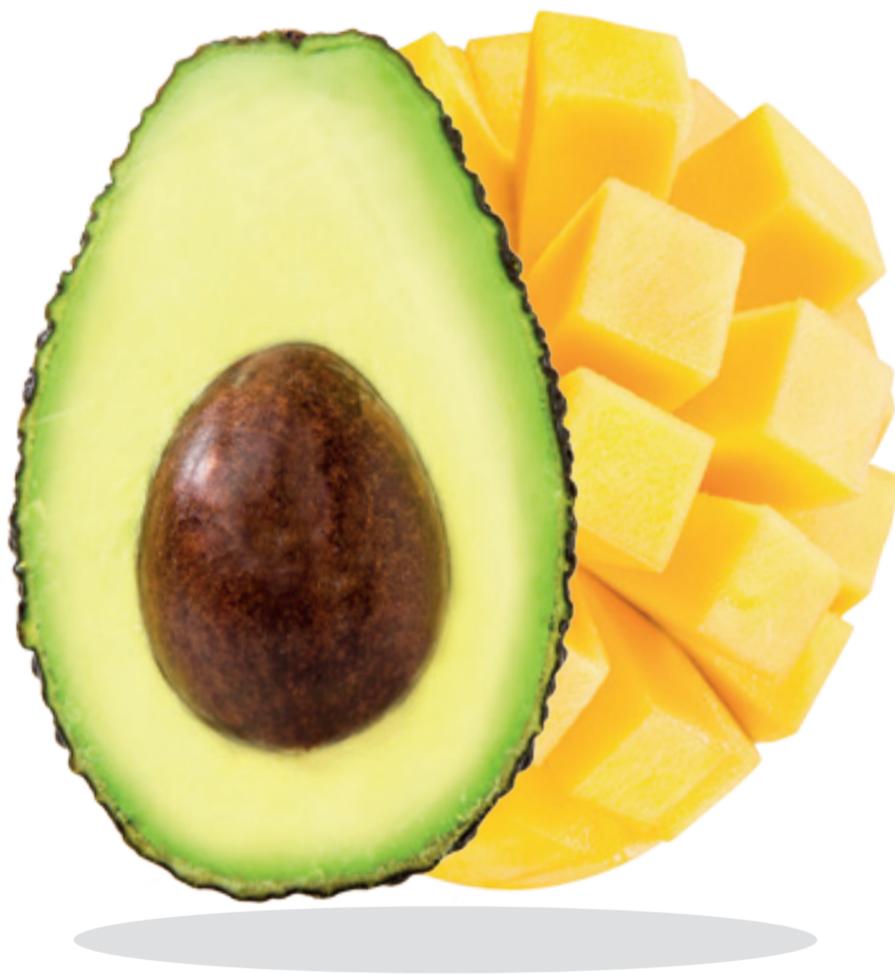
**Agro es Embajador
de Sabor a Málaga**





Desde
1993
Aguacates y mangos

365 días *Sanos x naturaleza*



EXPERTOS EN MADURACIÓN DE
AGUACATE Y MANGO



EDITOR'S LETTER

¡Es verano! Llevamos ya nueve estíos con vosotros, amigos lectores que nos seguís desde Málaga y otras partes del mundo. Seguimos recibiendo cada día vuestras felicitaciones que nos ayudan a continuar con este proyecto que en diciembre cumplirá nueve años.

En este primer número veraniego os traemos varios reportajes la mar de frescos. Abrimos esta publicación, la número 96, con los helados artesanos de Fernando Mira, todo un referente en Málaga. ¡Qué bueno todo lo que hacen desde hace décadas! ¿Cuál es vuestro helado favorito?

Luego podréis leer unas páginas dedicadas a las frutas y verduras más saludables para estos meses de estío que tan calurosos se presentan. ¿Dónde pensáis pasar este año vuestras merecidas vacaciones? Al sitio que vayáis no os olvidéis de estos productos de la tierra que tantos beneficios tienen para nuestro organismo.

Una visita a la bodega de Dehesa del Zarco, en el entorno de Doñana, otra a ese chiringuito de playa que nos encanta, La Restinga Beach, ubicado entre Torrox y Nerja, una receta jugosísima de Mesón Sara a base de cerezas, y un paseo por las playas de Maro, conforman este periódico.

Gracias por seguir ahí. ¡Qué paséis un feliz e inolvidable 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



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!

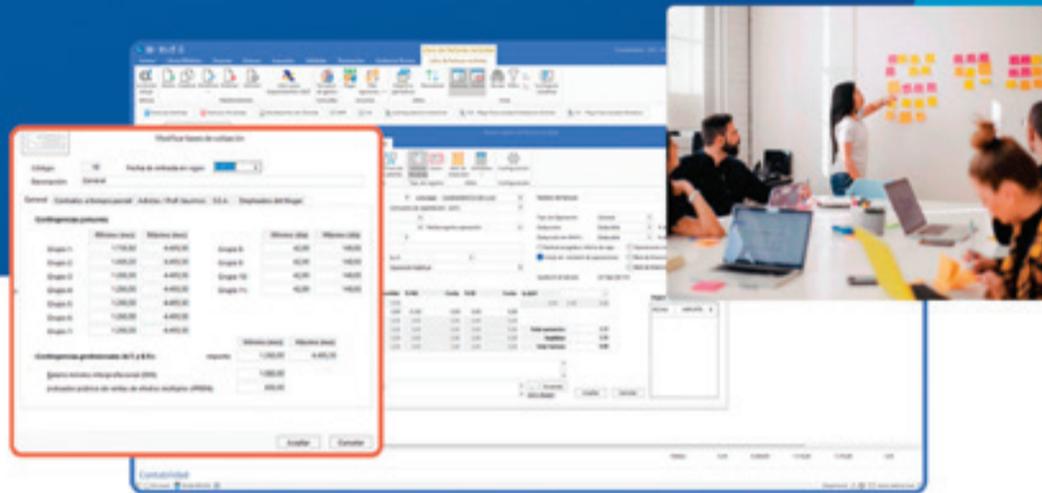
| CTRA. CIRCUNVALACIÓN, 399 | PILAS, SEVILLA | TEL. 692 35 42 91 | BODEGADEHESADELZARCO@GMAIL.COM |

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



HELADOS ARTESANOS

LA FÓRMULA DE LA FELICIDAD

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

Los helados nos acompañan en verano alegrándonos la vista con sus vistosos colores y el paladar con sus matices dulces, afrutados y cremosos. Sin duda son un placer gastronómico que alivia el calor y casi todos los males. Como dice Fernando Mira Monerris, el helado da felicidad. Y sabe de lo que habla porque su familia lleva endulzando la vida de los malagueños desde 1890, en invierno con los turrones y en verano con helados.



Su bisabuelo, Severino Mira, fundó la primera heladería de Málaga. Llegó a la ciudad desde Jijona (Alicante) a finales del siglo XIX cargado de dulces navideños. Con el tiempo se instaló en la capital y abrió un despacho en la calle Nueva. Su legado se puede degustar en cualquiera de los tres locales que regenta Fernando. Uno de ellos en la céntrica calle Andrés Pérez, otro en Carranque y el tercero en Compás de la Victoria, donde también se encuentra el obrador en el que elabora sus especialidades a diario, con ingredientes frescos y la exigencia necesaria para mantener el prestigio de la histórica Casa Mira.

Además de felicidad, los helados nos aportan importantes nutrientes, principalmente calcio y otros minerales, proteínas e hidratos de carbono. Hay que tener en cuenta que la nata y el azúcar son dos de sus ingredientes principales, por eso se aconseja tomarlos con moderación. Sin abusar de ellos, son un alimento recomendable todo el año y, de hecho, es habitual comerlos en todas las estaciones, aunque tradicionalmente la temporada comienza el día de San José y se prolonga hasta el puente del Pilar.

Origen

El origen del helado es tan remoto que en el relato de su historia compiten diferentes versiones. Se atribuye a Marco Polo su descubrimiento para el mundo occidental desde la lejana China y el comienzo de su popularización se sitúa en Italia. Por entonces los helados se parecían más a un sorbete ya que se elaboraban con nieve, que se endulzaba con frutas o miel. El “gelato”, la fría mezcla cremosa que conocemos hoy, también es un invento italiano.

Fernando desvela las claves para distinguir un buen helado de uno excepcional. “Debemos fijarnos en que no esté acristalado, que esté cremoso y que cuando salgas a la calle tenga un poco de aguante,

que no se derrita al momento”, explica. Estas cualidades se encuentran especialmente en los helados artesanos y dependen de que se ejecuten adecuadamente los tres procesos básicos de su fabricación: la mezcla de todos los ingredientes y su pasteurización; la mantecación, que es la técnica mediante la cual se incorpora aire para que adquiera una textura suave y untuosa; y la conservación.

Los ingredientes básicos del helado tradicional son nata, azúcar y un estabilizante, como puede ser la lecitina de la yema del huevo, que por este motivo es otro de los componentes habituales de la receta. A partir de esa base, se crean los diferentes sabores. Cada año surgen variedades más sorprendentes que son el resultado de combinar frutas exóticas, texturas o de adaptar postres populares como la torta loca malagueña.

En Casa Mira siguen triunfando los cinco sabores originales que mantienen desde los primeros días de la heladería, que son turrón, mantecado, tutti frutti, crema tostada y leche merengada. Cuenta Fernando que siguen siendo los más demandados, aunque con los años se han adaptado a los nuevos gustos de los clientes y han incorporado el de Kinder, Oreo o el de galleta Lotus, además de aportaciones más personales como el galleta pretzel, con un toque salado, café, naranja con chocolate o el de mango, sin olvidarse de otros que no pueden faltar como chocolate, nata o limón. Uno de los favoritos de Fernando es el de frambuesa con base de agua, un poco ácido.

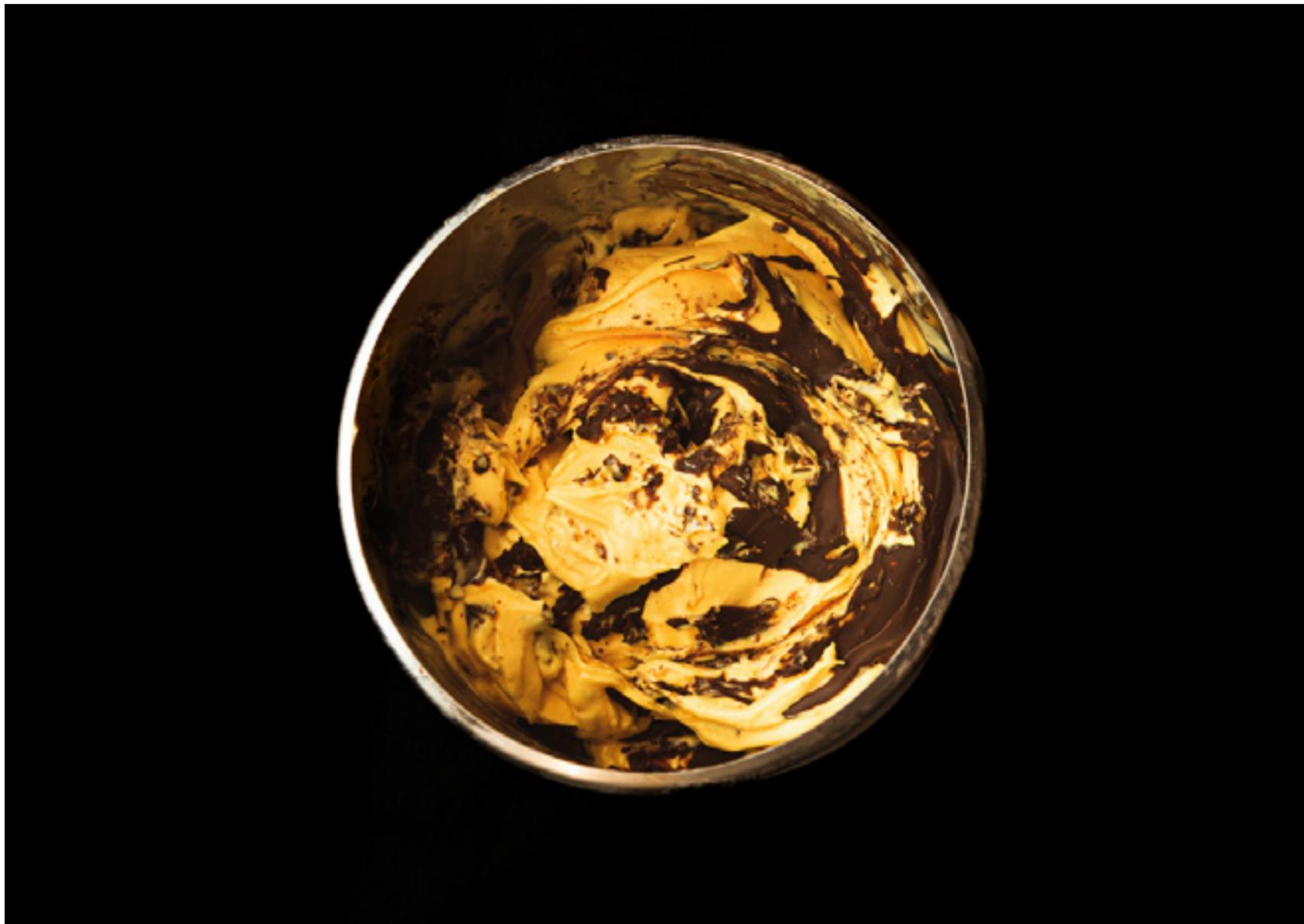
Sabores

Los cinco sabores de siempre no son solo los que más sirven sino también los más reconocibles. “Mucha gente que se ha ido de Málaga, cuando los vuelve a probar nos dice que le saben igual. Para nosotros es un orgullo que la gente tenga esa memoria de los sabores.

→







Con eso me voy servido a casa”, admite Fernando con satisfacción. El secreto para mantener inalterados los sabores durante varias generaciones se sostiene en tres pilares, según explica. El primero sería la materia prima, después seguir los mismos métodos de fabricación y, por último, que siempre haya alguien de la familia haciendo el helado. Especialmente el de turrón es imposible de imitar porque, como fabricantes, ellos son sus propios proveedores.

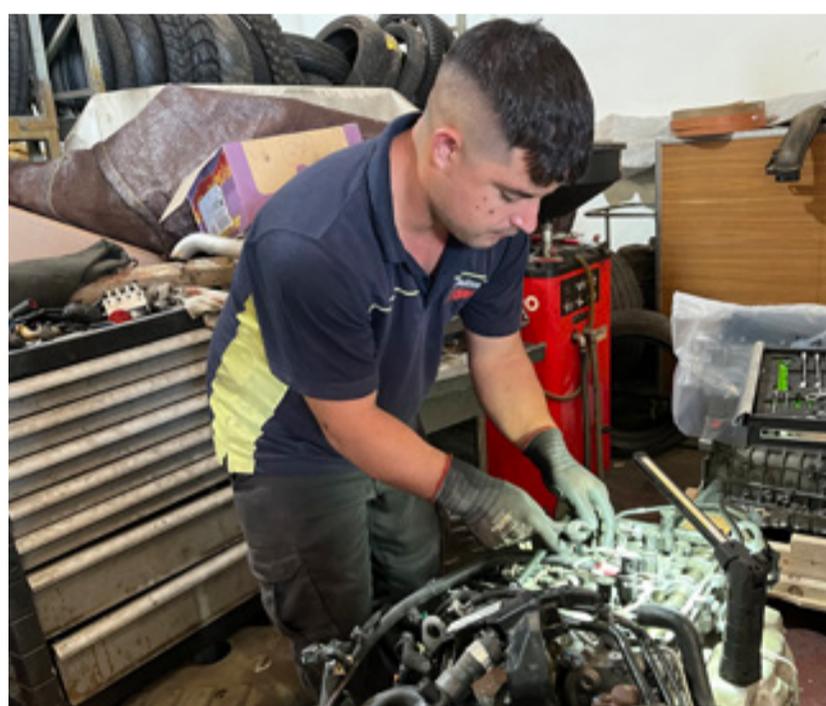
Cada helado se elabora siguiendo una fórmula específica. Las más antiguas se crearon a ojo. “Mi bisabuelo y mi abuelo iban tomando nota de cómo habían hecho el helado el día que los felicitaban. No serán las fórmulas más correctas y milimétricas pero son las que nos han funcionado durante todo este tiempo. Seguramente tendrán algún error en el gramaje, pero el sabor que inventaron continuamos haciéndolo igual”, explica Fernando.

Hay mucho de química en la elaboración de los helados. Con una buena fórmula los ingredientes líquidos, sólidos y grasos quedarán bien equilibrados y eso se notará en la textura final. Una equivocación en la formulación puede suponer que la pasta resultante se ponga dura, o sea demasiado blanda o gomosa. También puede resultar en un exceso de dulzor. En Casa Mira se cuidan todos los detalles. Por ejemplo, una particularidad es que sus helados no están expuestos

en vitrinas. Resultan menos llamativos, pero les permite reducir el porcentaje de grasa y preservarlos a la temperatura idónea. “Tenemos diferentes neveras en el mostrador para los sorbetes y para los helados de frutos secos como el de turrón o los que llevan pistacho, nuez o avellana porque la grasa de los frutos secos se comporta de una manera diferente”. Esconder los helados, una práctica tradicional que empiezan a adoptar nuevos establecimientos, permite controlar mejor la temperatura de los productos. “Para mí es mejor porque el helado no está ventilado, no se quema por arriba y recibe un frío estático, no un frío dinámico”. La temperatura media óptima para conservar el helado es de -12 grados, aunque puede variar un grado arriba o abajo dependiendo del azúcar que contenga ya que esta actúa como un anticongelante natural.

Los hay para todos los gustos y para todas las necesidades. Las exigencias relacionadas con intolerancias alimenticias suponen un desafío para la industria heladera, especialmente para el sector que apuesta por la elaboración artesanal. Actualmente es fácil encontrar helados sin gluten, sin azúcar o para veganos, pero esto exige emplear edulcorantes químicos, o sustituir el huevo u otros ingredientes que definen el helado por sucedáneos. Nadie quiere privarse de uno los grandes inventos de la gastronomía, y menos en verano. ■





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



FRUTAS Y HORTALIZAS

PARA UN VERANO SALUDABLE

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



El verano llega acompañado de altas temperaturas que condicionan nuestras actividades y nuestra forma de alimentarnos. Pero el verano también nos ofrece un remedio natural para que el calor sea más llevadero. En esta estación maduran frutas y hortalizas refrescantes y ligeras con las que podemos componer el menú diario cuando solo apetecen platos fríos y fáciles de preparar. Además de contener un alto porcentaje de agua las frutas y verduras de temporada nos preservan de los inconvenientes del verano, como los daños que puede causar una larga exposición al sol. Son alimentos hipocalóricos, perfectos aliados para adelgazar o mantenernos en un peso. Otra de sus ventajas es que pueden tomarse crudas, que es la mejor manera de aprovechar sus propiedades nutricionales, lo que nos evita pasar en la cocina más tiempo que en la playa o en la piscina. Y si no queremos que nuestra dieta se vuelva monótona, también las podemos disfrutar en batidos, zumos, smoothies o incluso helados y granizadas. Como si fuera el mostrador de nuestra frutería de confianza, vamos a exponer cuáles son las frutas y hortalizas que encontramos en verano para seguir una dieta saludable y equilibrada.

*** Sandía**

Se podría decir que el verano sabe a sandía. Esta fruta, que en realidad deberíamos tratar como hortaliza, resulta apetecible a cualquier hora del día, y haremos bien en no privarnos de ella. Su característico dulzor no es sinónimo de una alta concentración de azúcar, de hecho la sandía es uno de los alimentos con menos calorías que podemos elegir. El 90 % de su composición es agua, por lo que el principal beneficio que nos aporta es la hidratación. Pero eso no es todo: el color rojo de su interior nos indica que contiene licopeno, un potente antioxidante natural que ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares y protege la piel de los efectos dañinos del sol.

*** Melón**

El melón es otra fruta indispensable en verano. Como la sandía, pertenece a la familia de las cucurbitáceas, lo que explica sus similitudes. Ambas contienen una proporción de agua parecida y son hipocalóricas. Siguiendo con la comparación, el melón contiene más vitamina C y minerales como calcio, potasio, sodio y fósforo. Además, destaca por ser depurativo, saciante y es muy recomendable para embarazadas porque contiene ácido fólico.

*** Judías verdes**

Las judías verdes son uno de los tesoros nutricionales que importamos de América y las encontramos en condiciones óptimas en primavera y verano. Sin agotar sus beneficios, estas son algunas de sus cualidades más apreciadas: destacan como antioxidantes, son diuréticas, refuerzan el sistema inmunológico y fortalecen los huesos. Son muy ligeras, ya que contienen un 90 % de agua y apenas tienen grasas. En la cocina se pueden combinar de muchas maneras en platos fríos, aunque deben añadirse cocinadas previamente, hervidas o al vapor.





* **Tomate**

El tomate no necesita ninguna recomendación, es una de esas frutas, que no hortaliza, que forma parte del repertorio básico de la dieta mediterránea. En verano es cuando tiene mejor sabor y se suele aprovechar en todas sus versiones, pero sobre todo como el ingrediente principal del gazpacho o en ensaladas y sopas frías. Es fácil de preparar, se adapta casi a cualquier necesidad gastronómica y, además, podemos contar con él para cuidar nuestra salud: reduce el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, contribuye al buen funcionamiento de los riñones, refuerza el sistema inmunitario y previene el envejecimiento.

* **Cerezas**

La temporada de las cerezas alcanza hasta julio por lo que, cuando aprieta el calor, podemos contar con ellas como un tentempié perfecto por su pequeño tamaño y jugosidad. Su atractivo color rojo les da el aspecto de un capricho al que no debemos resistirnos por sus demostrados beneficios para la salud. Actúan como un eficaz antiinflamatorio, ayudan a reducir el colesterol y alivian las molestias digestivas. Es aconsejable su consumo para perder peso porque son ricas en fibra y tienen un bajo índice glucémico. Y si asociamos el verano con el descanso, es importante tener en cuenta que favorecen la relajación y regulan el sueño.

* **Pepino**

El pepino es uno de los alimentos que más agua contienen naturalmente. No tiene nada de grasa y apenas aporta calorías. En cambio, está cargado de potasio, un mineral que regula la presión arterial e influye en las transmisiones nerviosas y la contracción de los músculos. Es un gran depurativo y se puede decir que tiene propiedades cosméticas puesto que suaviza y rejuvenece la piel, un aspecto muy interesante en esta época del año. Es recomendable para personas con hipertensión, previene la obstrucción de las arterias y nos ayuda a sobrellevar situaciones de estrés.

* **Ciruela**

La temporada de las ciruelas abarca todo el verano. Las encontramos en una gran variedad de colores y su sabor puede ser dulce o un poco ácido. De estos frutos se suele destacar el efecto laxante que producen y que se debe a la combinación de sorbitol y fibra de su composición, que contribuyen al buen funcionamiento del sistema digestivo. Se recomiendan en casos de anemia, así como para eliminar toxinas y líquidos, regulan los procesos de coagulación de la sangre, estimulan el sistema nervioso, mejoran la visión, cuidan el sistema respiratorio y ayudan a expulsar mucosidades. Estas propiedades las comparten con el melocotón, la nectarina, el paraguayo o el albaricoque, que forman parte del llamado grupo de frutas con hueso, que se caracterizan principalmente por ser ricas en fibra, vitamina C y vitamina A. Otro de sus rasgos distintivos, y que debemos tener en cuenta al escogerlas, es que dejan de madurar tras la recolección. ■

DEHESA DEL ZARCO

UN DESTINO VINÍCOLA ÚNICO EN DOÑANA

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



El año 2024 comenzó en el viñedo Dehesa del Zarco con un sueño cumplido con la culminación de las obras de su propia bodega. Un logro más de esta empresa familiar de Pilas (Sevilla), impulsada por Juan Diego Moreno, que gana autonomía al dejar de depender de una bodega externa. Las nuevas instalaciones cuentan con un nuevo espacio que es muy especial para Juan Diego y su familia, con la que comparte el esfuerzo por sacar adelante el negocio que inició en 2008. “Se planificó una pequeña zona de catas encima de la de bodega y embotellado. Es un lugar bonito y tranquilo desde el que se ve toda la viña y el proceso de elaboración del vino. Lo hemos diseñado pensando en los visitantes”, explica.

Con el fruto de sus viñedos elaboran Zarco, un vino tinto ecológico que, de momento, es su única referencia y en el que combinan las variedades de uva Tintilla de Rota, Garnacha y Petit Verdot. Producen una tirada pequeña que distribuyen principalmente en la comarca y en Sevilla. Este año esperan completar su oferta con un blanco, un rosado y un tinto.

Dehesa del Zarco toma el testigo de la ancestral tradición vitivinícola de Pilas. “El pueblo ha estado lleno de viñas y en los años sesenta o setenta había hasta 45 bodegas”, recuerda Juan Diego. Actualmente, la suya es la única viña que queda en este municipio de la Doñana sevillana, un hecho que añade valor a su proyecto y que se puede apreciar en las visitas que organiza y que él mismo guía.





LA VISITA A DEHESA DEL ZARCO DURA ENTRE DOS HORAS O DOS HORAS Y MEDIA Y HACEN UNA O DOS A LA SEMANA PARA UN MÁXIMO DE 20 PERSONAS. RECONOCEN QUE TODAS SE VAN CON UNA MUY BUENA OPINIÓN DE LA EXPERIENCIA, COMO QUEDA REGISTRADO EN LAS RESEÑAS POSITIVAS QUE ACUMULAN

Las catas comenzaron a la vez que la actividad del viñedo y se volcaron en ellas hará unos nueve meses. Antes de construir su bodega se realizaban al aire libre, algunas veces de noche, en las épocas de más calor. La experiencia permite conocer su vino y también un entorno natural único. “Comienzo contando la historia vitivinícola del pueblo de Pilas. Luego cuento la nuestra, cómo empezaron mi padre y mi hermano y cómo estamos actualmente. Después les explico las diferentes variedades que tenemos plantadas, cómo trabajamos la agricultura ecológica frente a plagas y demás y cómo hacemos la vendimia y elaboramos los vinos. Probamos alguna barrica y nos vamos a la sala de catas, donde terminamos”, relata Juan Diego.

La visita a Dehesa del Zarco dura entre dos horas o dos horas y media y hacen una o dos a la semana para un máximo de 20 personas. Reconoce que todas se van con una muy buena opinión de la experiencia, como queda registrado en las reseñas positivas que acumulan. “Cuando veo que hay gente interesada, a la que le gusta lo que hacemos y lo disfruta, siento que tan mal no lo estamos haciendo”, concluye Juan Diego con orgullo. ■



"SI UN HOMBRE PERSISTIERA EN SU LOCURA SE VOLVERÍA SABIO"

| WILLIAM BLAKE | **JUNG Y EL TAROT** |

• JUNIO 2024 •

GUÍA GASTRO

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



SALÓN INTERIOR DEL RESTAURANTE EL LAGO EN MARBELLA.

UN LUGAR APACIBLE
JUNTO A UN LAGO

LA RESTINGA BEACH

EL OASIS IDEAL PARA TODO EL AÑO

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



La Restinga Beach encara su segundo verano tras la remodelación integral que sus propietarios realizaron el año pasado. Retirado el cañizo que le identificó durante varias décadas, quedó un espacio más diáfano en el que predomina el color blanco. La nueva imagen no ha cambiado la esencia de este chiringuito enclavado estratégicamente entre Torrox y Nerja. Sebastián Degarbo, dueño del restaurante junto a su mujer, María del Carmen Alaminos, continúa al frente de la cocina, en la que se preparan principalmente especialidades de la gastronomía mediterránea. La variedad de arroces y de ensaladas son unos de sus reclamos, unas recomendaciones que se pueden completar con raciones de pescados y carnes a la brasa o frituras, además del ceviche, otro de sus éxitos.



EL INMINENTE COMIENZO DE LAS VACACIONES MARCA EL INICIO DE LA TEMPORADA ALTA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PLAYA Y EN LA RESTINGA BEACH ULTIMAN LOS PREPARATIVOS PARA UNOS MESES DE MUCHA ACTIVIDAD QUE AFRONTAN CON UN EQUIPO DE DOCE PERSONAS

Un almuerzo o una cena en La Restinga Beach tiene que acabar con uno de sus afamados postres caseros, que prepara María del Carmen, y la sobremesa se puede alargar ante las espectaculares vistas que se pueden contemplar desde cualquiera de sus espacios. Las cuidadas presentaciones y la esmerada atención al cliente, además de la calidad de los productores con los que trabajan, forman parte del prestigio por el que este merendero ha destacado durante más de cuarenta años en la Axarquía. A algunos comensales fieles les ha sorprendido el cambio, pero la mayoría valora las mejoras. “Mucha gente nos pregunta si hemos hecho una ampliación, pero mantenemos los mismos metros. Es por el color blanco, que da más amplitud. También hemos iluminado los techos. Ahora es más fresquito en verano”, explica María del Carmen.

Jornada veraniega

El merendero ofrece todas las comodidades para pasar una jornada veraniega desde la mañana a la noche sin perder de vista el Mediterráneo. Domina la tranquila playa de Vilchex y abajo, a pie de arena, está la zona de chiringuito. Para almorzar o cenar cuentan con un amplio salón, también con vistas al mar, y la terraza superior. Junto al salón, han ganado otra pequeña terraza desde la que se puede admirar el atardecer.

Si La Restinga Beach es ya un restaurante conocido en la costa oriental de Málaga pronto puede serlo más gracias al poder de la ficción televisiva. Durante una semana ha servido como localización de varias escenas de la nueva producción de Netflix “Dos tumbas”, en la que participan varios actores de la conocida serie “La casa de papel”.

El inminente comienzo de las vacaciones marca el inicio de la temporada alta de los establecimientos de playa y en la Restinga Beach ultiman los preparativos para unos meses de mucha actividad que afrontan con un equipo de doce personas. “Nuestro verano es para trabajar, no somos un restaurante normal, somos un chiringuito de playa”, destaca María del Carmen. Desde junio a septiembre dejarán de organizar eventos para centrarse en ofrecer el mejor servicio a quienes entran buscando una excelente comida mediterránea a la vez que disfrutan del sol y el mar.







• 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

¡EL VERANO YA ESTÁ AQUÍ Y
QUEREMOS VIVIRLO CONTIGO!



• 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 RECETA DE MESÓN SARA •

SALMOREJO DE CEREZAS

Ahora que ha llegado el verano nos apetecen platos fríos, ligeros, y como no, que sean fáciles de preparar, pero que a la vez obtengas un punto equilibrado, que cubran nuestras necesidades nutricionales, y muy importante también, que nos mantenga bien hidratados. Como ya sabéis si nos leéis asiduamente, en nuestro restaurante apostamos por productos de temporada. En este caso, se me ocurrió elaborar una receta que, como siempre, parte de una base tradicional, pero que tiene ese toque que le da un punto "gourmet" o diferente... En temporada de verano nos beneficiamos del tomate. Yo he utilizado tomate de pera, el ideal para salmorejos y gazpachos. Y quise añadir cerezas, también de temporada, que le dan ese toque afrutado y ligeramente dulce, pero sin pasarnos. En otras temporadas pasadas lo había probado en gazpacho, pero yo soy de cuchara, y el salmorejo es de mis platos favoritos, así que, ¿por qué no?

TEXTOS Y FOTOS: SARA MARTÍN DÍAZ



≈ INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS ≈

- 500 gr de tomate de pera maduros y bien rojitos
- 250 gr de cerezas (deshuesadas)
- 100 gr de pan
- Sal al gusto
- 150 gr de aove (suave)
- 1 diente de ajo pequeño sin el germen
- 1/2 remolacha cocida (opcional). Esto intensifica mucho el color de la receta y también aporta un plus de minerales y vitaminas
- Toppings al gusto (queso feta, bonito de atún, aguacate, picado, huevo...)
- Unas hojas de menta para decorar

≈ ELABORACIÓN ≈

Primero de todo, lavamos bien los tomates y las cerezas. Después pasamos a trocearlos y a deshuesar las cerezas. Lo pasamos a un procesador de alimentos y añadimos todos los ingredientes restantes. Eso sí, el pan mejor mojarlo previamente en agua, y escurrirlo.

Una vez esté todo en el vaso, trituramos hasta que quede una crema fina y suave. Cuanta más potencia tenga nuestro procesador, mejor quedará la textura. Una vez trituramos y obtenemos la textura deseada, reservamos y lo pasamos al frigorífico para que enfríe durante al menos unas 2-3 horas. Después emplatamos en nuestro bol favorito, y añadimos el topping al gusto. Yo en esta receta que os muestro he puesto queso feta, que contrasta perfectamente con el sabor afrutado de la crema. Y un truco que intensifica el sabor, es "regarlo" ligeramente como toque final, con un AOVE de una variedad Picual, que le da un sabor intenso, fuerte y picor a retrogusto.

Como la naturaleza es sabia, nos regala los alimentos de temporada para que en cada estación obtengamos naturalmente las vitaminas y minerales que necesitamos. En este caso, el tomate, rico en licopeno, que hace que tenga ese pigmento rojo, es un potente antioxidante que nos protege de los radicales libres. También contiene un porcentaje elevado de otro carotenoide llamado B-caroteno compartiendo también estas propiedades con las cerezas. A resaltar de estas últimas, su bajo aporte calórico, su alto contenido en potasio y vitamina C.

An aerial photograph of a beach. The top half of the image shows the deep blue ocean meeting a clear sky. Below the horizon, a rocky breakwater runs along the coast. To the right of the rocks is a sandy beach. In the foreground, a paved promenade runs parallel to the beach. On the sand, there are numerous closed straw umbrellas and stacks of white lounge chairs. A few palm trees are scattered among the umbrellas. The overall scene is bright and sunny, typical of a coastal resort.

flâneur

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



LITORAL DE LA COSTA DEL SOL.

ACANTILADOS DE MARO-CERRO GORDO: UN PARAÍSO A ORILLAS DEL MAR

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



La costa del extremo oriental de la provincia de Málaga ofrece un refugio para quienes buscan evitar las playas familiares o bulliciosas. La orografía juega a su favor, dificultando el acceso a unas calas de mediano o pequeño tamaño a las que sus aguas transparentes y la escasa afluencia de bañistas les da un aspecto paradisíaco.

La sierra de Almijara forma, con las de Tejeda y Alhama, un relieve montañoso que separa naturalmente Málaga y Granada. Su encuentro con el mar es abrupto y da lugar a un paisaje impactante con una fauna y flora de gran interés: es el Paraje Natural Acantilados de Maro-Cerro Gordo, que se extiende desde Nerja, municipio al que pertenece Maro, hasta Almuñécar, ya en territorio granadino. En este espacio protegido se suceden, a lo largo de doce kilómetros de litoral, hasta diez calas resguardadas por barrancos, cañaverales y zonas de cultivo.

Superada la dificultad inicial de alcanzar la franja de arena o grava en la que extender la toalla, los intrépidos bañistas encuentran un oasis de tranquilidad rodeado de montañas. La Cala de la Doncella es una de las más exclusivas del entorno de los Acantilados de Maro. Se trata de un arenal de apenas 50 metros de largo enclavado en el límite oriental de Málaga, justo donde acaba la provincia. Hay dos maneras de llegar hasta ella y ninguna es fácil. Se puede optar por bajar andando por senderos difíciles de transitar o utilizar la vía marítima desde las playas vecinas, Cantarriján y El Cañuelo, más extensas y, probablemente, las más conocidas y de las que más comodidades ofrecen.

El Cañuelo es una playa amplia y tranquila, de arena fina y grava. En las inmediaciones hay dos chiringuitos en los que se puede degustar la gastronomía típica marinera, cuenta con vigilancia y una zona de aparcamiento cercana, junto a la N-340, desde donde parte un servicio de microbús que facilita el acceso desde junio hasta septiembre. Ya en la provincia de Granada se encuentra la playa de Cantarriján, una de las más concurridas, aunque no suele superar una ocupación media. En ella es habitual la práctica de nudismo, aunque no es obligatorio. Cuenta con oferta de restauración y se pueden alquilar tumbonas y sombrillas, además de kayaks, hidropedales o tablas de paddle surf. Como en la cercana playa de El Cañuelo, en los meses en los que recibe más afluencia de bañistas es posible aparcar cerca el coche y salvar el último tramo en una lanzadera.

Otras playas

Otra de las playas más conocidas del paraje natural es la de la Caleta o Caleta de Maro, llamada popularmente "Calachica", que es el nombre ficticio que recibía en la popular serie de los años ochenta Verano Azul. A pesar de su fama, aquí recalán pocos visitantes y la tranquilidad está asegurada dadas sus dimensiones: 400 metros de longitud por 15 de ancho. Para disfrutar de sus atractivos, entre los que destaca una cascada de agua dulce que fluye a una altura de 15 metros, hay que bajar una larga escalinata de madera. No hay que confundirla con la Cala de Maro o Playa de Maro, la más extensa de todo el conjunto, con 500 metros de longitud. También es la que ofrece más servicios, como un restaurante, tumbonas y zona para aparcar, por lo que suele estar bastante animada. Se puede llegar a ella desde Maro, atravesando el pueblo.

Si lo que se busca es privacidad por encima de las facilidades, la cala Barranco de Maro ofrece un espacio de 20 metros de longitud y otros 20 de ancho aislado del ruido exterior por una espesa vegetación. Esta playa pequeña y rocosa es la primera de Maro desde el oeste. Está conectada con el popular Balcón de Europa, en pleno centro de Nerja, a través de un sendero de unos cinco kilómetros y también se puede llegar a ella a pie desde Maro.

La Playa Molino de Papel debe su nombre a una antigua fábrica cuyos restos siguen en pie. Antes de disfrutar de sus 400 metros de arena oscura hay que superar una empinada bajada. Una de sus atracciones son las piscinas de agua dulce que se forman en la roca. Unida a esta playa, a través de los restos de la Torre del Río de





la Miel, se encuentra la de las Alberquillas, en la que el nudismo es una práctica habitual. A continuación, siguiendo la dirección hacia Granada, tras la Torre del Pino se esconde la Cala del Pino, que no es una cala sino dos separadas debido a los desprendimientos de rocas, aunque este obstáculo es fácil de superar.

Un entorno agreste y aguas cristalinas son características comunes a todas estas playas que garantizan el descanso y la desconexión en contacto con la naturaleza. Los Acantilados de Maro son un enclave único en el que las montañas y el mar forman parte del mismo paisaje, que es admirable tanto por su belleza salvaje como por su biodiversidad.

El área ofrece también unas condiciones óptimas para practicar actividades acuáticas como snorkel o submarinismo, que permiten contemplar un fondo marino rico en corales y peces. Es corriente recorrer la línea de la costa en kayak o sobre tablas de paddle surf, en ocasiones la mejor manera de descubrir los rincones y grutas protegidos por barrancos y reservados para los exploradores más atrevidos. ■





| agromagazine.es • Toda la información a diario |

¡VOLVEMOS EL 24 DE JULIO!

