

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo · Cultura
NÚMERO 98 · AGOSTO 2024







EXPERTOS
MADURADORES
FRUTAS
TROPICALES

TROPICAL
 **millenium**

STAFF - AGRO98

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

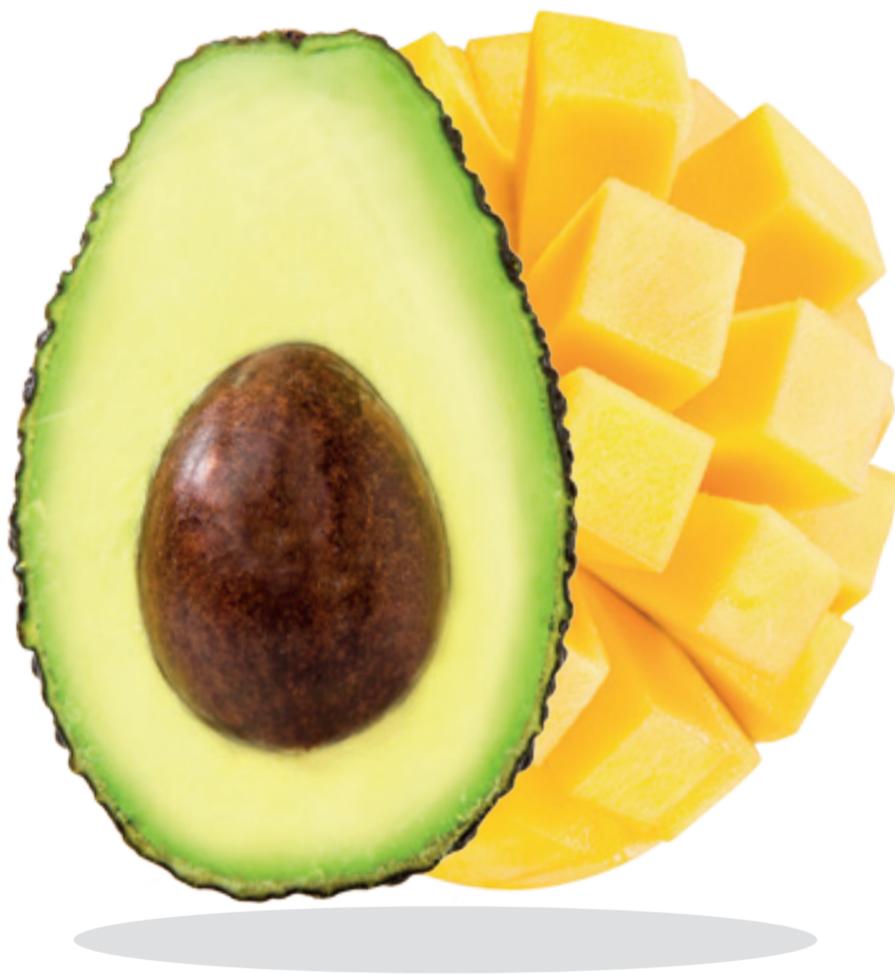
**Agro es Embajador
de Sabor a Málaga**





Desde
1993
Aguacates y mangos

365 días *Sanos x naturaleza*



EXPERTOS EN MADURACIÓN DE
AGUACATE Y MANGO







EDITOR'S LETTER

Es verano y es tiempo de vendimia en la provincia de Málaga. Es una campaña larga, de casi tres meses, debido a las diferencias que existen entre las distintas zonas donde se cultiva la vid. ¿Cómo será la vendimia este año? Esperemos que vaya muy bien, después de las últimas lluvias del mes de marzo, que coincidieron con la Semana Santa, y al hecho de que no haya habido plagas ni incidencias meteorológicas adversas a destacar.

La vendimia es uno de los temas agroalimentarios que forman parte de este número 98, correspondiente al mes de agosto. Esta sección se completa con una selección de quesos para los meses de estío que nos trae Antonio Parejo, propietario de Rincón Ibérico, en Torre del Mar. “El queso se vende durante todo el año y en verano se adquieren más las variedades suaves”, reconoce a Agro Periódico Magazine.

Otros reportajes que dan forma a esta publicación que estás leyendo son los que dedicamos a la gastronomía, donde os proponemos algunas ensaladas de frutas y verduras propias para este tiempo, y al turismo y la cultura, con las fiestas turísticas a las que te invitamos a ir en las próximas semanas y una exposición sobre la mítica cantaora Paquera de Jerez, que podrás visitar hasta el mes de octubre en tierras gaditanas.

Os deseamos una feliz lectura, unas felices vacaciones y un final de verano inolvidable.



¡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

SELECCIÓN DE QUESOS PARA DEGUSTAR ESTE VERANO

≈ POR ANA BERROCAL







ANTONIO PAREJO
| RINCÓN IBÉRICO |
TORRE DEL MAR

Todas las épocas del año son idóneas para disfrutar del queso en cualquiera de sus variedades. Siempre son un acierto para preparar una cena informal o unos entrantes sin necesidad de pasar mucho tiempo en la cocina. Pero los favoritos del verano son los tiernos, con menos grasa y mayor proporción de agua, los semicurados o los cremosos. **Antonio Parejo lo comprueba cada año en Rincón Ibérico, el establecimiento del que es propietario en Torre del Mar, donde se puede encontrar una amplísima variedad de delicias con las que satisfacer y sorprender a los comensales más exigentes. “El queso se vende durante todo el año y en verano se venden más las variedades más suaves”, reconoce.**

A pesar de las preferencias veraniegas por los quesos frescos o de maduración corta, estos son los que resisten peor el calor. Lo ideal es consumirlos en tres o cuatro días, advierte Antonio, y conservarlos en la nevera, tomando la precaución de sacarlos aproximadamente una hora antes de servirlos porque a temperatura ambiente su textura y su sabor son más agradables. Como no queremos conformarnos con unas pocas referencias ya conocidas, le pedimos que nos recomiende algunos que sabe que merece la pena probar.

Montagnolo

El Montagnolo es un queso azul cremoso de origen alemán que destaca por su complejo sabor, dulce y ligeramente picante, intenso en conjunto. Se produce con leche de vaca pasteurizada siguiendo una receta tradicional, que da como resultado una textura untuosa y un gusto intenso. Antonio Parejo propone tomarlo con unas buenas uvas o con membrillo.

Tavoliere

Solamente en verano se puede encontrar en Rincón Ibérico el italiano de vaca Tavoliere, blando, cremoso, con un sabor suave. “En invierno no lo tenemos porque es una pieza grande de 14 kilos y hay que venderlo rápido”, explica Antonio. Se distingue por su color amarillo pálido y por sus característicos agujeros de pequeño tamaño.

Betara

Un queso muy especial es el semicurado de cabra Betara. Es ecológico y se produce de forma artesanal en el Pirineo catalán. Antonio ofrece argumentos indiscutibles para animar a probarlo: “Es posiblemente el queso más premiado del mundo y está escandalosamente rico”.



Quienes busquen sabores originales y fuertes también encontrarán difícil escoger. Antonio destaca un queso de oveja con chile, “picantito”. No faltan los curados de La Mancha o de Toledo o azules como el asturiano de La Peral

Payoyo semicurado de cabra

El Payoyo es un tipo de queso semicurado artesanal que se elabora con la leche de la cabra autóctona de la Sierra de Cádiz, la payoya. Es cremoso, un poco ácido y ha sido reconocido con numerosos premios nacionales e internacionales.

Marinado en miel

En Consuegra (Toledo), Quesos César preparan un queso curado de oveja bañado en miel pura que envasan cortado en pequeños dados, listos para servir y degustar.

Cremas

Los untables son otros de los preferidos de la temporada y hay muchas opciones. Antonio recomienda las tarrinas de quesos de oveja cremosos de trufa, ajo negro o picantes.

Para una ocasión especial

Quienes busquen sabores originales y fuertes también encontrarán difícil escoger. Antonio destaca un queso de oveja con chile, “picantito”. No faltan los curados de La Mancha o de Toledo o azules como el asturiano de La Peral.

Para acompañar cualquiera de estos quesos los embutidos y las frutas de temporada nunca fallan. En Rincón Ibérico no faltan las uvas Moscatel, de la comarca, almendras o nueces. Las mermeladas se pueden adquirir en frascos pequeños perfectos para el maridaje. “La de manzana golden se utiliza sobre todo con quesos holandeses, como el gouda; la de frambuesa, más suave, puede acompañar los tiernos, más suaves; la de higos va bien con los quesos azules, que son más fuertes”, explica Antonio. Sin salir de su tienda se puede completar el menú con productos gourmet como anchoas, sardinas, boquerones, lomo, mojama, hueva de maruca, boquerones en vinagre, lomos de atún, tarantelo, solomillo de atún, hueva de cavalla, melva canutera, ventresca de bonito, ventresca de atún rojo o amarillo, melva o pulpo cocido. O los patés gallegos de gambas al ajillo, pulpo a la gallega o melón con jamón, sin aditivos y libres de gluten y de lactosa. Lo difícil no es acertar, sino elegir. ■







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 Progècte de Filosofía Vitau, gessut d'ua animadversion manífèsta e amagada damb quauques coches, qu'includís es drabes ar acces ath dret legítim a ua cuòta d'aigua entà arrosament agrícola, vitau entà artenher ua hita, soberanha en aguest Progècte de Filosofía Vitau.

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



• Panadería Pastelería Salvador

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

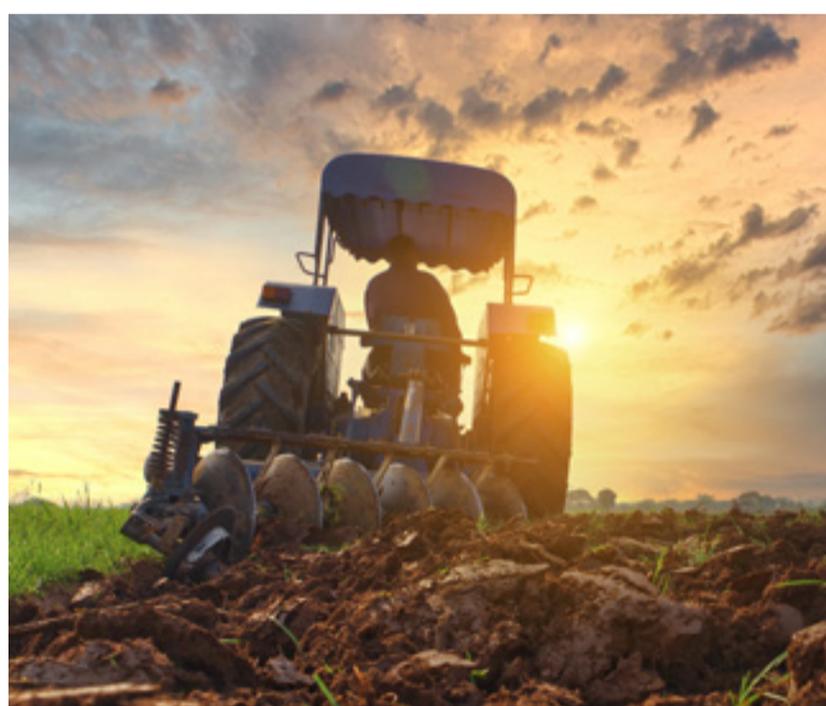
*Tienda Benajárfate (OBRADOR) - Carretera de Almería 150
Benajárfate (Málaga)
Tel. 952 513 078 - www.panaderiasalvador.com*



• Jamonería Rincón Ibérico

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

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



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

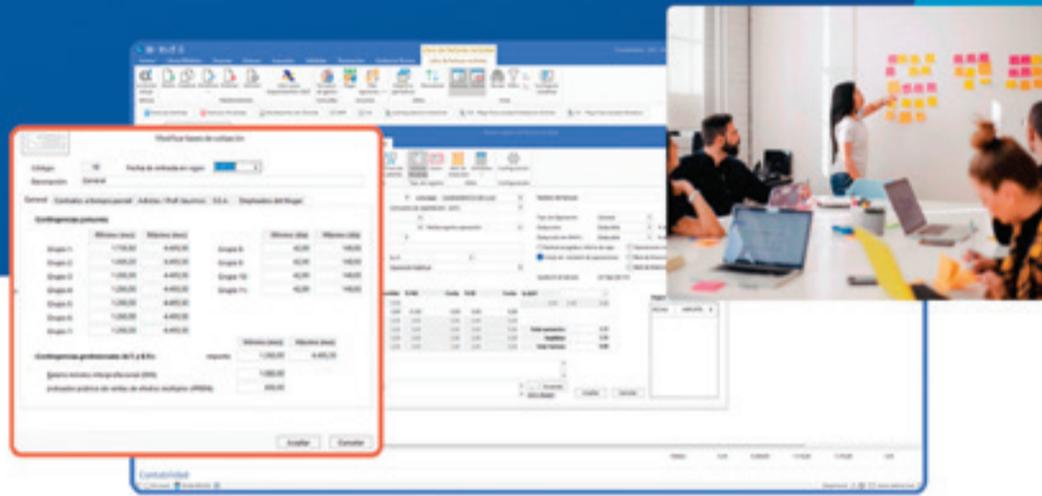
WWW.NEUMATICSMAYMA.COM • NEUMATICSMAYMA@YAHOO.ES • IG. NEUMATICSMAYMA • FB. NEUMATICOS.MAYMA

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
952 55 88 66
sdelsol@glinformatica.es

LA VENDIMIA EN MÁLAGA

ANA BERROCAL - FOTOS: BODEGAS BENTOMIZ



El sector agrícola de la provincia de Málaga se agita cada verano con el comienzo de la vendimia, la recolección de las uvas maduras con la que culmina el ciclo biológico de la vid, que volverá a brotar en primavera. Es una campaña larga, de casi tres meses, debido a las notables diferencias que existen entre las distintas zonas donde se cultiva la vid. Esta peculiaridad complica hacer predicciones exactas sobre cómo concluirá, aunque este año, gracias a las lluvias del pasado mes de marzo y a que no ha habido plagas ni incidencias meteorológicas que destacar, se esperan mejores cifras que en los anteriores. Así lo manifiesta Javier Aranda, secretario general del Consejo Regulador Vino Málaga, organismo encargado de gestionar y promocionar las tres denominaciones de origen de la provincia: Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga. “En general hay un optimismo prudente, teniendo en cuenta que venimos de una época muy dura. Se van a recuperar un poco los índices de producción de hace dos o tres años. Llevamos unos años de mucha sequía y la lluvia ha dado un respiro provisional. Ha servido sobre todo para garantizar la supervivencia de la propia planta, que ya estaba en peligro”, señala Javier.



La vendimia suele comenzar en la Axarquía y va avanzando de este a oeste hasta finalizar en octubre en la Serranía de Ronda. La superficie ocupada por la viña en Málaga se ha reducido considerablemente en los últimos años, siguiendo una tendencia nacional. Este año se podrían alcanzar los dos millones de kilos cosechados, la mitad que hace un lustro, en las cinco zonas productoras de la provincia: Axarquía, Montes de Málaga, Norte, Manilva y Serranía de Ronda. Cada una de ellas se enfrenta a sus propias dificultades. "La Axarquía es una zona muy difícil. El trabajo es manual, hay muchas pendientes, las producciones son pequeñas... Es un medio difícil de explotar y de rentabilizar económicamente. La zona norte tiene la competencia de otros cultivos, sobre todo el olivar, que es una apuesta segura. Ronda tiene su estatus pero la cantidad de requisitos necesarios para poder poner viñas suponen una limitación, hay muchas trabas administrativas. En Manilva hay 100 hectáreas pero están constantemente amenazadas por la urbanización", apunta Javier.

El sector vitivinícola en Málaga se distingue por su enorme heterogeneidad. Las dos variedades de uva más extendidas son la Moscatel de Alejandría y la Pedro Ximénez, a las que se dedica aproximadamente el 60 % de los viñedos, pero se cultivan otras muchas, como las tintas Syrah y Cabernet Sauvignon. Una misma variedad se puede encontrar en distintas zonas de producción,

influidas por el clima particular de cada área. Y este determina la calidad del vino, un producto sensible, que se define por una gran variedad de matices. "Dependemos de un cultivo al aire libre y no podemos hacer nada por cambiar las condiciones climáticas. Se pueden emplear algunas técnicas que tienen que ver con el cuidado de la planta, el riego, la poda, el nivel de sombreado, pero es un margen muy estrecho", apunta Javier.

En la elaboración del vino, cualquier decisión puede tener un efecto impredecible. Las características que se destacan en una cata como el color, el aroma o la complejidad del sabor dependen de pequeñas concentraciones de componentes químicos. Una mínima variación puede cambiar el carácter de un vino. Por eso hay que elegir con precisión el día en que se inicia la vendimia.

En las explotaciones de Bodegas Bentomiz comenzó el primero de agosto. Se encuentran en Sayalonga, en plena Axarquía, y en diez días han procesado 30.000 kilos de uvas. Eso es solo la mitad de lo que esperan recolectar hasta mediados de septiembre. El volumen de producción de este año ha sorprendido a Clara Verheij, propietaria de la bodega junto a André Both. "Hay viñedos que han sacado el doble o incluso más del doble que el año pasado. Ha llovido en el momento justo y, aunque no ha sido mucho, la planta tiene mucho vigor y unas ganas de vivir increíbles", relata con entusiasmo.

→



Esa reacción tan favorable de las vides tiene que ver con su arraigo en la comarca. Cultivan las variedades Moscatel y Romé, que por ser autóctonas están perfectamente adaptadas a las condiciones del territorio. Clara reclama mayores facilidades para expandir por la comarca la viña, un cultivo resistente a la sequía y muy presente en la memoria popular.

Para Clara la mejor época del año es la de la vendimia, es la que más disfruta, a pesar de que el trabajo es extenuante y hay que realizarlo manualmente, en su caso con la ayuda de Alejandro Muñoz y Antonio Jesús Ávila, "el equipo fijo de todos los años, todos hacemos de todo". Las labores de estos días implican mediciones constantes. Primero hay que comprobar que la maduración de los frutos sea la adecuada. El aspecto, el sabor y algunas herramientas de laboratorio proporcionan la información necesaria para decidir el día en que comenzarán a vendimiar. Esperar un día más o menos puede suponer una gran diferencia. "Para mí lo más importante es que la uva esté madura pero no demasiado madura, porque para los vinos secos prefiero un azúcar normal para que no tenga mucho alcohol", explica.

Los controles exhaustivos continúan después de la recogida. Las uvas se comportan como un ser vivo, experimentan reaccio-

nes químicas, se transforman hasta convertirse en un caldo místico. Hay que vigilar el avance del mosto hasta que comienza la fermentación y después medir la cantidad de alcohol que tiene o la densidad. "Todos los días, con cada variedad individualmente, hay que decidir qué hacer", incide Clara. Cada paso del proceso es trascendental porque influirá en la calidad final del vino.

Catas

Todo se hace a la vista de las personas que visitan la bodega en los días de vendimia. Es la época más interesante para participar en sus catas o ir solo a almorzar mientras se contempla uno de los rituales más representativos del campo malagueño. "Desde el restaurante se ve lo que está pasando en la despalilladora o en la prensa. Se ve exactamente cómo hacemos el vino y luego se puede probar el resultado del año pasado".

Otra forma de ver y saborear esta tradición de siglos es acudir a alguna de las fiestas relacionadas con la cultura del vino que tienen lugar en agosto y septiembre en municipios como Cómpeta, Manilva, Mollina o Moclínejo, donde se actualiza la celebración del final de la vendimia para divulgar una práctica que, además de una actividad económica, es un modo de vida. ■



"TODOS LOS DÍAS TENGO DIEZ IDEAS Y SOLO UNA ES BUENA,
LO QUE PASA ES QUE NO SÉ CUÁL ES"

| WINSTON CHURCHILL |

• AGOSTO 2024 •

GUÍA GASTRO

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



LA CABANE EN MARBELLA.

DOLCE VITA FRENTE AL MAR





CINCO TIPOS DE ENSALADAS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL VERANO

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

Las ensaladas nos ayudan a comer más frutas y verduras frescas y a soportar mejor el calor cuando aprieta en verano. Sirven como acompañamiento, entrante o plato principal y se pueden improvisar con lo que haya en la despensa o en la nevera, casi siempre sin necesidad de encender el fuego. A continuación, destacamos algunas propuestas para sorprender al paladar con poco esfuerzo y que se pueden adaptar fácilmente a los gustos particulares, teniendo en cuenta que cuantos más alimentos diferentes empleemos, mayores serán sus beneficios.



La ensalada o ensaladilla arriera es un plato típico de la comarca de la Axarquía, especialmente de Torrox. Tiene como base la naranja, a la que se agrega bacalao desmigado, cebolla o cebolleta, tomate y aceitunas aliñadas, y se cubre con un aderezo de aceite de oliva, sal y pimienta

*** Con frutas de temporada**

El melón y el jamón forman una de las parejas culinarias más exitosa del verano. Si se acompaña de queso feta o mozzarella y alguna variedad de lechuga dará como resultado una ensalada muy fresca de temporada. También se puede añadir sandía, otra de las frutas favoritas de la época estival y, si se quiere enriquecer aún más, con pepino y tomates cherry quedará un plato muy ligero e hidratante.

*** Con legumbres**

Las legumbres son una excelente fuente de proteínas de origen vegetal, con poca grasa y fáciles de combinar con toda clase de alimentos. Una ventaja adicional es que se pueden usar en conserva, lo que simplifica el trabajo en la cocina. Por todos estos motivos es un error común reservarlas para los humeantes guisos de cuchara y prescindir de ellas cuando llega el calor. Con garbanzos, lentejas o alubias como ingrediente principal se pueden preparar muchos tipos de ensaladas. Una opción muy completa consiste en añadirles tomate, aguacate, pimiento, queso feta, aceitunas, huevo y cilantro; una sencilla mezcla de pepino, pimiento, tomate y cebolla.

→

*** Ensalada arriera de la Axarquía**

La ensalada o ensaladilla arriera es un plato típico de la comarca de la Axarquía, especialmente de Torrox. Tiene como base la naranja, a la que se agrega bacalao desmigado, cebolla o cebolleta, tomate y aceitunas aliñadas, y se cubre con un aderezo de aceite de oliva, sal y pimienta. Se considera una variante de la también tradicional ensalada malagueña, más extendida por toda la provincia, con naranja, patata cocida, bacalao, cebolleta, aceitunas y, generalmente, huevo duro.

*** Frutas tropicales**

Por muy cerca que las encontremos, las frutas tropicales conservan su exotismo y en verano resultan muy atractivas por sus brillantes colores. Con aguacate, papaya y mango podemos elaborar una ensalada muy sugerente, que completaremos con langostinos, tomates cherry y distintas variedades de lechuga. Para que luzcan lo mejor posible y mantengan todo su sabor hay que cortar las piezas que elijamos en trozos de igual tamaño y servir la ensalada en cuanto esté preparada. Para que esté fría debemos refrigerar la fruta antes de trocearla. Para realzarla, se recomienda aliñarla con zumo de lima y cilantro.

*** Tabulé y sus versiones**

El tabulé es una ensalada de origen árabe que se ha adaptado a la cocina internacional y a las preferencias de cada casa. Se prepara con bulgur o cuscús, dos productos derivados del trigo muy versátiles y sanos, a los que se incorpora tomate, cebolla y perejil fresco muy picados. El conjunto se adereza con limón, aceite y especias. En realidad, esta composición admite múltiples variaciones, aunque no se ajusten a la receta tradicional, y es habitual agregar pasas, pepino, aceitunas o garbanzos. ■







BLACK COFFEE ACTUARÁ EN LA CABANE DE MARBELLA

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



El 23 agosto, la cabina de La Cabane acogerá al artista internacional Black Coffee, quien ofrecerá una sesión de música muy especial para todos los clientes, que bajo un dress code en blanco podrán escucharla mientras disfrutan del entorno único que ofrece esta exclusiva terraza junto al mar.

Black Coffee (Sudáfrica, 1976) es uno de los artistas más prolíficos del panorama de la música electrónica internacional. DJ, productor y cantante, el pasado 2022 logró un Premio Grammy al mejor álbum de música electrónica de baile con su disco *Subconsciously*. Habitual en las mejores pistas de baile del mundo -de Coachella a Ibiza-, hace parada en Marbella de la mano del Grupo Mosh, quien refuerza así su apuesta por la música de calidad sin ponerse límites.

Además de la participación de Black Coffee, La Cabane propone en sus *Becoming Tuesdays* un programa musical de alto nivel, por el que a lo largo del verano han pasado otros grandes artistas como Pablo Fierro, Damian Lazarus, Boho Experience, Raúl Vidal, Black Heart o Bora Uzer; y que en los próximos días recibirá a Arodes (13 de agosto), Sylvain Armand (20 de agosto) o SONA (27 de agosto), colocando así a Marbella en la cima del ocio musical electrónico.

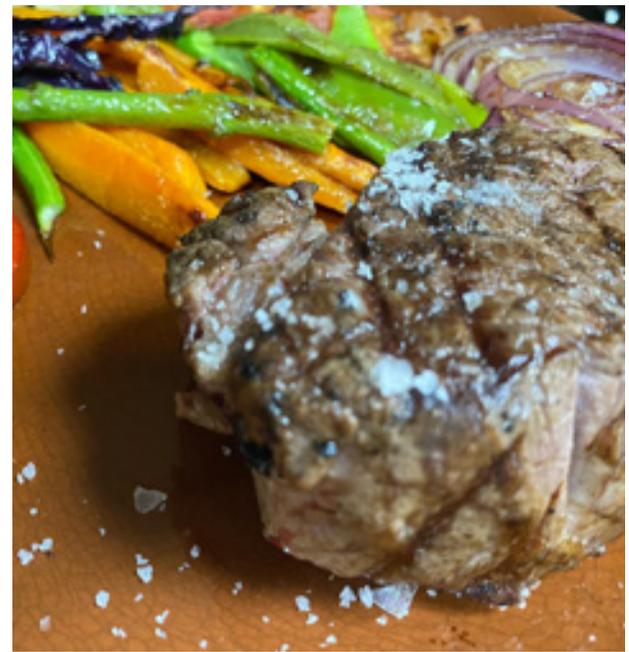
Esto ocurrirá junto al mar, en el beach club más emblemático de la Costa del Sol. Propiedad de Grupo Mosh y Grupo Dani García, La Cabane se viste del *Blu Mediterraneo* de Dolce&Gabbana, que, a través de la iniciativa DG Resort, lleva sus icónicos estampados a los venues más lujosos de sus costas. Lugares como Capri, Taormina, Saint Trôpez y Marbella, figuran en este listado de los destinos de verano más deseados del sur de Europa. En su conjunto, la nueva propuesta decorativa de esta temporada ofrece una experiencia inmersiva en el universo de la *dolce vita*, cuya identificación se refuerza con la programación de eventos *all'italiana* que Grupo Mosh ha diseñado para esta temporada.



• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





• Mesón Sara

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. Los productos de cercanía son los protagonistas en sus platos.

Mesón Sara se encuentra en el Puente de Salia, en Alcaucín, un pequeño pueblo axárquico de casas blancas al amparo de

la Maroma, embellecido por el paisaje del Parque Natural de las Sierras de Tejada, Almijara y Alhama y a pocos minutos de la playa, atrae a numerosos visitantes de todo el mundo, principalmente europeos. La afluencia turística se nota especialmente en temporada alta, pero en el acogedor salón de Mesón Sara hay comensales todos los días. ¡Reserva ya!

*Calle Puente Don Manuel, 20, 29713 - Puente de Salia (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.

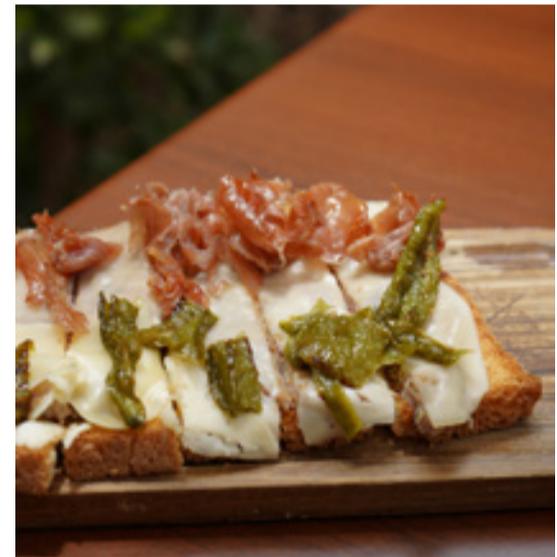
*Pago Cuesta Robano, Sayalonga
Tel. 633 949 831 - www.bodegasbentomiz.com*



• 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 11 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

**¡VIVE EL VERANO DISFRUTANDO DE LA
MEJOR GASTRONOMÍA JUNTO AL MAR!**



• 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

flâneur

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





FIESTAS TURÍSTICAS
PARA VIVIR EN MÁLAGA
EN SEPTIEMBRE

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



La importancia de la pasa moscatel en la Axarquía justifica todos los homenajes que recibe. El Borge marca cada tercer domingo de septiembre como el Día de la Pasa para difundir sus excelencias y dar a conocer cómo se cultiva, se recolecta y se prepara para su venta y distribución

En septiembre es difícil elegir entre la variedad de festejos populares que se celebran en la provincia de Málaga, pero siempre merece la pena participar en estos eventos para conocer mejor sus municipios y valorar su riqueza. Ya sean recreaciones históricas, ferias patronales o muestras de la gastronomía típica, los pueblos se vuelcan en agradar a los visitantes y celebrar con orgullo sus señas de identidad. Estas son algunas de las citas imprescindibles que aguardan en el mes de la transición hacia el otoño.

≈ Fiesta del Ajoblanco de Almáchar

El primer sábado del mes de septiembre Almáchar dedica un día de fiesta al ajoblanco, plato típico de la localidad de la Axarquía y uno de los más emblemáticos de la gastronomía malagueña. En esta fiesta, la más antigua de la provincia, se reparte de forma gratuita esta sopa fría elaborada con almendras y pan, acompañada con vino, uvas moscatel y pasas. Durante la jornada se recrean por todo el pueblo escenas de la vida campesina de hace más de un siglo. Por la noche, la celebración continúa con una verbena popular en la que se reparte sangría.

≈ Feria y Fiestas de Pedro Romero en Ronda

Del 3 al 7 de septiembre Ronda celebra su Feria y Fiestas de Pedro Romero, las más importantes de su calendario y las únicas del mundo consagradas a un torero. Uno de los acontecimientos más esperados es la tradicional corrida Goyesca, en la que los toreros se visten con trajes propios del siglo XVIII y comparten protagonismo con las Damas Goyescas, también ataviadas con vestidos de época. No obstante, este año será una excepción ya que se ha suspendido por razones de seguridad, puesto que la histórica plaza de toros de la ciudad requiere unas obras de mantenimiento.



≈ **Día del Boquerón Victoriano en Rincón de la Victoria**

Rincón de la Victoria dedica el segundo domingo de septiembre al Boquerón Victoriano, así denominado porque se pesca en fechas cercanas a la festividad del Día de la Victoria, el 8 de septiembre. El homenaje gastronómico, en el que participan renombrados chefs y los restaurantes del municipio ofrecen menús especiales, dura varios días, del 3 al 8. Además, habrá talleres formativos, un mercado con productos locales y se repartirán raciones de este pescado azul.

≈ **Festival de la Luna Mora de Guaro**

Los días 6 y 7 de septiembre Guaro volverá a iluminarse con miles de velas con motivo de su Festival de la Luna Mora, con el que recuerda la herencia multicultural de su pasado andalusí, en el que convivían las culturas musulmana, judía y cristiana. El municipio se convierte en una villa medieval cuyo epicentro es el zoco morisco de la plaza. La apretada agenda de actividades que se suceden desde por la tarde hasta pasada la madrugada incluye cuentacuentos, pasacalles, talleres y música en directo.

≈ **Homenaje a la pasa en la Axarquía**

La importancia de la pasa moscatel en la Axarquía justifica todos los homenajes que recibe. El Borge marca cada tercer domingo de septiembre como el Día de la Pasa para difundir sus excelencias y dar a conocer cómo se cultiva, se recolecta y se prepara para su venta y distribución. Se ofrecen muestras de este y otros productos típicos de la comarca, gazpacho y vino dulce. Sin abandonar la comarca de la Axarquía, otra ocasión para conocer las tradiciones relacionadas con la uva pasa la ofrece La Viñuela, donde se celebra desde 1968 la Feria de la Pasa, que este año tiene reservados los días 6 y 7 de septiembre.

≈ **Día de la Almendra de Almogía**

Almogía organiza el Día de la Almendra para divulgar las costumbres relacionadas con el cultivo de este fruto y la elaboración de platos típicos como la chanfaina. Este año se celebra la XVIII edición el 28 de septiembre, con degustaciones gratuitas, exposiciones y actuaciones en directo.

≈ **Fiesta de la Quema de Algarrobo**

En 1811, durante la Guerra de la Independencia española, los vecinos de Algarrobo se rebelaron contra el ejército napoleónico para evitar que incendiara el pueblo. Este episodio heroico se conmemora en la Fiesta de la Quema, los días 20, 21 y 22 de septiembre, con una dramatización de distintas escenas históricas, pasacalles y espectáculos de hípica, entre otras muchas actividades.

≈ **Feria de San Miguel de Torremolinos**

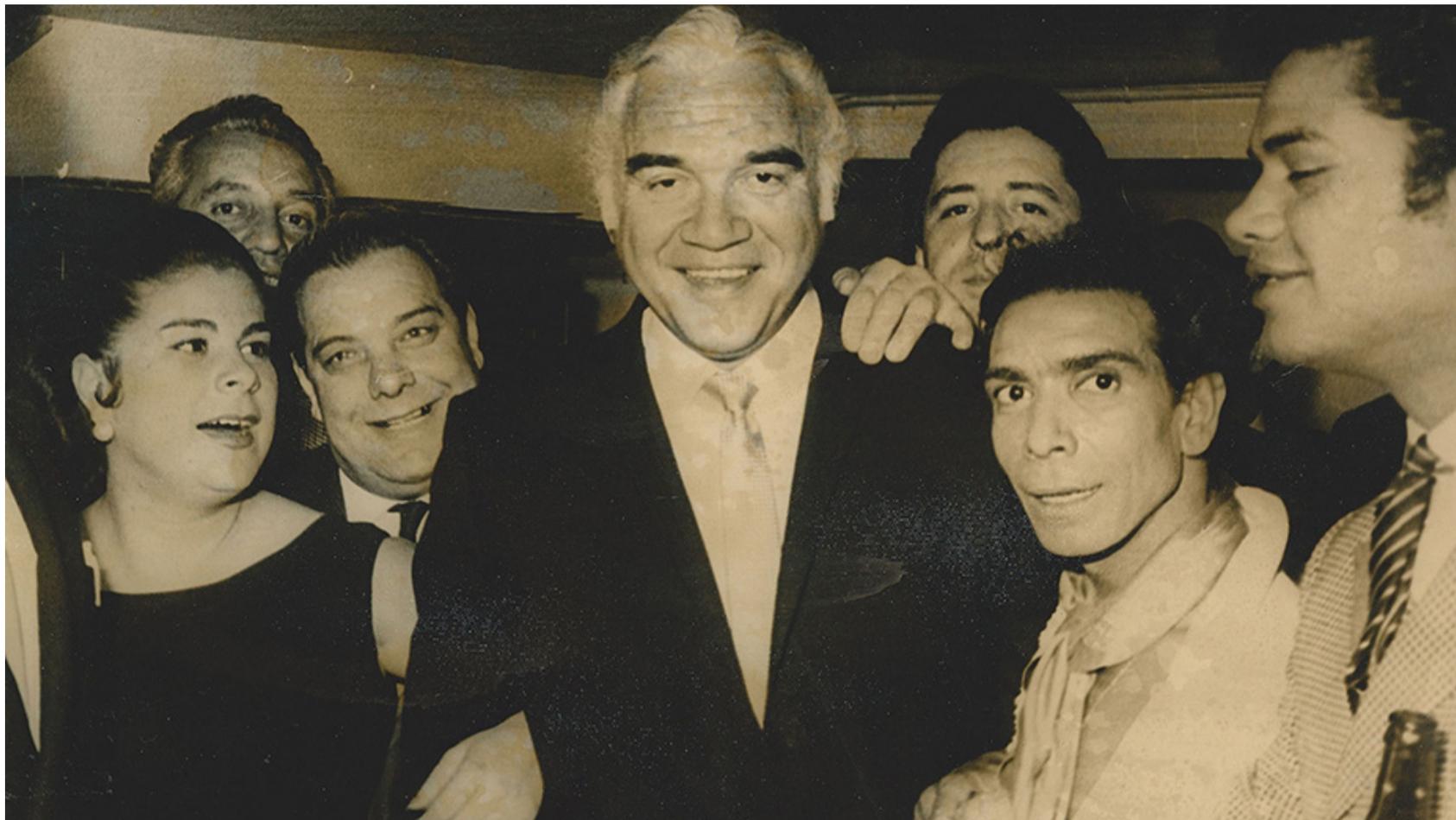
Acabado el verano, llega la Feria de Torremolinos en honor a su patrón, San Miguel. La localidad vive cinco días de fiesta, del 27 de septiembre al 1 de octubre, que se desarrolla de día en el centro histórico y por la noche en el recinto ferial. El domingo anterior la localidad se vuelca con la Romería de San Miguel, una de las más multitudinarias de Andalucía, en la que miles de personas peregrinan hasta la ermita de San Miguel junto a decenas de carretas engalanadas tiradas por bueyes. ■

≈ IMPERDIBLES ≈



LA PAQUERA DE JEREZ, LA VOZ QUE EMPODERÓ A LAS CANTAORAS

Una muestra organizada por el Centro Andaluz de Documentación del Flamenco y la Cátedra de Flamencología rinde tributo a la artista jerezana y a su legado profesional y vital. La exposición puede visitarse en el Centro de Documentación del Flamenco, en Jerez de la Frontera, hasta el mes de octubre.



Se llamaba Francisca Menéndez, nació en Jerez en 1934 y murió en 2004. La Paquera de Jerez, su alter ego artístico, sigue hoy, veinte años después del fallecimiento de Francisca, más viva que nunca, y su legado, artístico y vital, ha marcado a una generación de cantaoras, a las que abrió camino. La artista de voz poderosa y amplio registro, y la mujer que empoderó a la cantaora solista en un universo dominado por el hombre son los ejes sobre los que gira la exposición que el Centro Andaluz de Documentación del Flamenco (CADF) y la Cátedra de Flamencología de Jerez han organizado para rendir tributo a la Paquera cuando se cumplen dos décadas de su muerte.

Cuentan quienes la conocieron, y confirman los expertos en cante jondo, que La Paquera es irreplicable. Por su cante lleno de expresividad y desgarró, por su poderosa voz de pecho y su amplio registro, pero también por la forma en la que reivindicó y resituó a la mujer en el mundo del cante, a la cantaora solista en un escenario en el que tradicionalmente, hasta entonces, estaba en un segundo plano.

A través de fotografías, de trajes de su vestuario artístico, discos de pizarra y otros objetos, la exposición traza un retrato de La Paquera que va más allá de su aportación al flamenco, que no fue poca.

Se podrá ver, en imágenes, a aquella Francisca de los comienzos, una chiquilla con una gestualidad singular, que intentaba sobrevivir en unos tiempos difíciles, marcados por la necesidad, que sentía un enorme apego por su familia y que sentía la necesidad de expresarlo a través del cante.

Paseó aquella voz por los mejores escenarios de España y se hizo un hueco en el cine de entonces. Legó un catálogo discográfico extraordinario y será recordada para siempre como la voz de la Nochebuena de Jerez, la ciudad en la que nació y de la que fue su mejor embajadora.

Miradas retrospectivas

En cada foto, en cada disco, en cada traje que se ha reunido con ocasión de este homenaje, se guarda y se cuenta un fragmento de su vida. Son miradas retrospectivas que recuperan su memoria y la de los suyos a través del lenguaje universal del arte.

La Paquera, con sólo 22 años y acompañada por Manuel Morao a la guitarra, se hace presente en dos discos de pizarra grabados en 1956 y que no son fáciles de encontrar, adquiridos recientemente por el Centro de Documentación del Flamenco. O en una foto con el actor Lorne Greene, el padre de la familia Cartwright en la famosa serie Bonanza, u otra imagen de los años 60 en la que aparece con las grandes figuras del momento, con Chocolate, Lebrijano o Paco Cepero.

La muestra, que se puede visitar en la sede del Centro de Documentación del Flamenco, en Jerez de la Frontera, hasta el mes de octubre constituye tan sólo una parte del tributo a La Paquera en el vigésimo aniversario de su fallecimiento. Además, se han organizado tres ciclos de conferencias en torno a su figura que sirven para redescubrir una figura esencial en la historia del flamenco. Del flamenco en femenino.





| agromagazine.es • Toda la información a diario |

¡VOLVEMOS EL 25 DE SEPTIEMBRE!

