

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo · Cultura
NÚMERO 99 · SEPTIEMBRE 2024



"EN VERDAD, QUIEN POCO POSEE, TANTO MENOS ES POSEÍDO"

| F. NIETZSCHE |

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

OS ESPERAMOS EN...



HALL: 10
STAND: 10D19

TROPICAL
millenium

STAFF - AGR099

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*



**HALL 9
STAND D21**



EXPERTOS EN MADURACIÓN DE
AGUACATE Y MANGO







EDITOR'S LETTER

Damos la bienvenida al otoño. Un año más comenzamos esta nueva estación trayendo a nuestros lectores los mejores olores y sabores de esta época tan especial. Este número, el 99, lo comenzamos con un reportaje sobre los principales alimentos que no pueden faltar en tu cocina en esta recta final del año. El otoño es tiempo de frutas concentradas y carnosas y también de cítricos y setas, y de vegetales que llevan hasta la mesa la gama de colores cálidos que se despliega en la naturaleza.

Con respecto a los cítricos, Andalucía prevé que la producción de estos cultivos superará los 2,26 millones de toneladas en la comunidad durante la campaña 2024-2025. En este sentido, las naranjas dulces concentran el 69,4 por ciento de la producción (1.570.467 toneladas) y registran un incremento del 22,4 por ciento en comparación al año anterior.

En otro orden de cosas, en esta publicación te ofrecemos también otros temas sumamente interesantes como las mil maneras de cocinar los boquerones. Reme Reina y Toñi Sánchez, expertas en la gastronomía malagueña y divulgadoras, nos enseñan las recetas más representativas que se pueden preparar con este pescado azul, delicado y de sabor suave.

Por último, Agro Magazine 99 lo cerramos con varios reportajes relacionados con el turismo y la cultura, donde destacamos varias rutas senderistas, el espectáculo natural de la berrea andaluza y la gira de conciertos de música sinfónica que ofrecerán las orquestas institucionales andaluzas.

¡Os deseamos un feliz e inspirador otoño!



fruit attraction
INTERNATIONAL TRADE SHOW FOR THE FRUIT AND VEGETABLE INDUSTRY

8-10 OCT 2024

HALL 9
STAND D21



Guacamole

CON

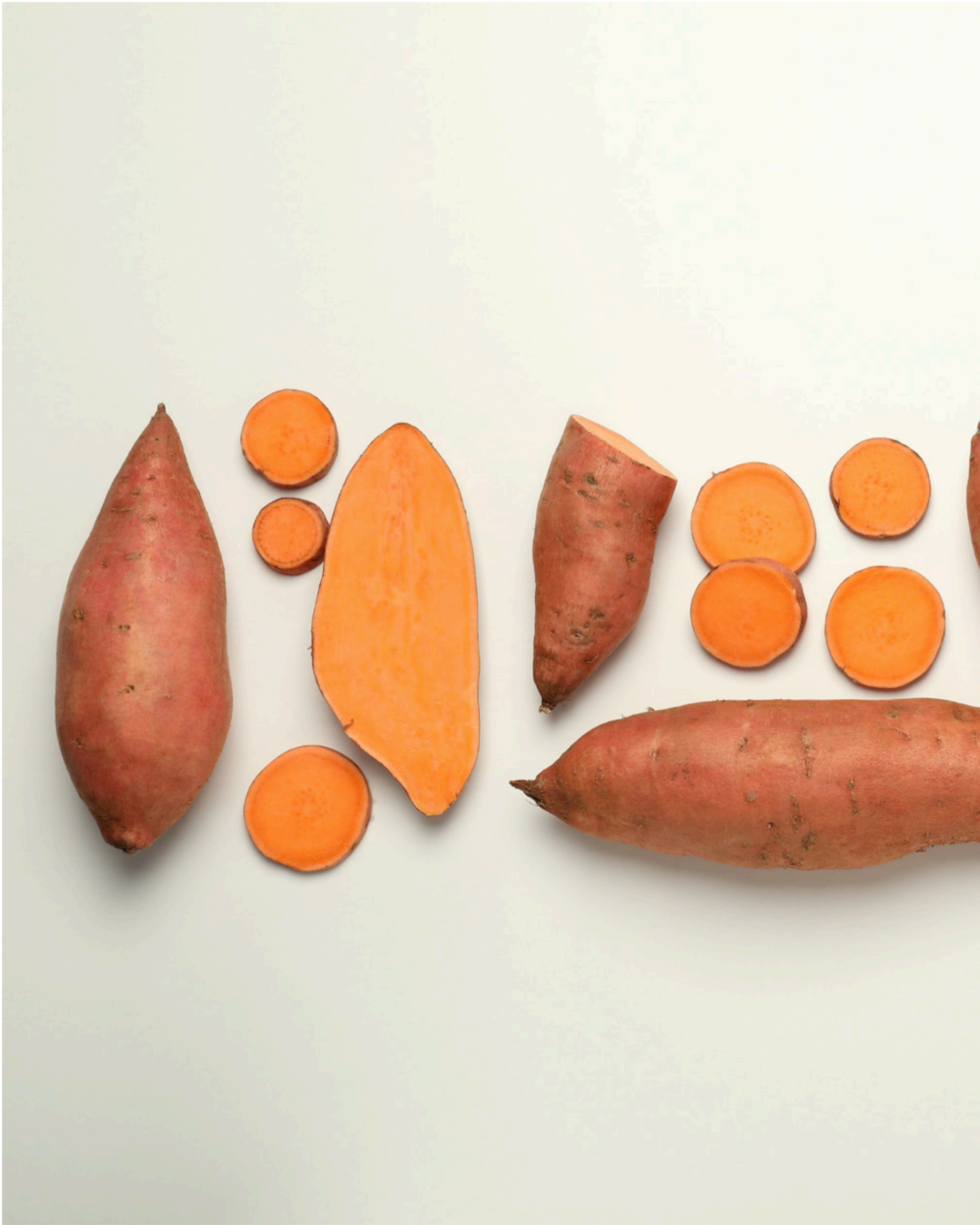
PICO DE GALLO

*Gourmet
edition*

*HECHO CON
AGUACATE
FRESCO*



WWW.AVOMIX.COM





LA DESPENSA DEL OTOÑO

ALIMENTOS QUE NO DEBEN FALTAR EN LA COCINA

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

Los hábitos de alimentación saludables deben mantenerse todo el año, pero eso no significa que debamos comer siempre lo mismo. Cada temporada está asociada a unos sabores, especialmente los de las frutas y verduras estacionales. El otoño es la época de frutas concentradas y carnosas, también de cítricos y setas, y de vegetales que llevan hasta la mesa la gama de colores cálidos que se despliega en la naturaleza. Aunque cada persona tendrá sus favoritas, es un buen momento para aprovechar los mejores ejemplares disponibles antes de que desaparezcan hasta el próximo año.



**Uvas**

Por su gran poder depurativo las uvas parecen diseñadas para compensar las indulgencias dietéticas del verano y las vacaciones. Constituyen una importante fuente de antioxidantes, que se concentran sobre todo en la piel, y ayudan a cuidar el hígado y los riñones. Contienen una gran cantidad de hidratos de carbono y potasio, por lo que resultan muy energéticas y recomendables para deportistas y para afrontar la vuelta a la rutina en general.

Calabaza

El característico color anaranjado con el que se representan las calabazas parece una continuación de la acogedora luz otoñal, por lo que habitualmente se identifican con esta estación de transición, a pesar de que se puede encontrar todo el año y en una variedad de tonalidades que abarca hasta el verde y el blanco. Son bajas en calorías, sin apenas grasa, diuréticas y con beneficios para la piel, la vista y el tránsito intestinal. También se recomiendan para prevenir y controlar la diabetes y la hipertensión, gracias al potasio.

→



Además, contienen triptófano, indispensable para la producción de serotonina y generar bienestar. También son valiosas sus semillas: refuerzan los huesos, son digestivas, favorecen la relajación y el descanso y aumentan las defensas.

Mandarina

Una de las frutas más jugosas y aromáticas del otoño es la mandarina, una delicia rica en minerales como el potasio, el calcio y el magnesio, ácido fólico y vitamina C, aunque contiene menos que la naranja. Ayuda a prevenir dolencias propias de esta época del año, como son las gripes y los resfriados comunes, porque aumenta las defensas y estimula el sistema inmunológico. A diferencia de otros cítricos, se suele consumir entera, que es la mejor manera de aprovechar bien sus nutrientes, especialmente la fibra.

Manzana

A pesar de ser una de las frutas menos vistosas de los mercados, a las manzanas les sobran atractivos. Es hipocalórica y muy saciante. La pectina es uno de sus compuestos más apreciados; es



CON LAS PRIMERAS LLUVIAS DEL OTOÑO Y ANTES DEL FRÍO INVERNAL LAS SETAS ASOMAN AL COBILLO DE LA VEGETACIÓN DE LOS BOSQUES. LAS COMESTIBLES SON TODO UN MANJAR CON APROXIMADAMENTE UN 90 % DE AGUA, POR LO QUE APORTAN MUY POCAS CALORÍAS Y CASI NADA DE GRASA. EN CAMBIO, SON RICAS EN MINERALES Y PROPORCIONAN FIBRA Y PROTEÍNAS

una fibra soluble muy efectiva para regular el tracto intestinal, por eso se recomienda comer manzanas tanto en casos de diarrea como de estreñimiento. Además de resultar muy digestivas, calman el apetito, hidratan, disminuyen el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares, ayudan a disminuir el colesterol y son antiinflamatorias. Con ellas se elaboran infinidad de preparaciones, desde postres a asados, aunque lo más habitual es tomarlas crudas.

Setas

Con las primeras lluvias del otoño y antes del frío invernal las setas asoman al cobijo de la vegetación de los bosques. Las comestibles son todo un manjar con aproximadamente un 90 % de agua, por lo que aportan muy pocas calorías y casi nada de grasa. En cambio, son ricas en minerales y proporcionan fibra y proteínas. Se suelen tomar salteadas o a la plancha, con pocos condimentos. También son ideales para hacer un revuelto porque el huevo y el aceite realzan su sabor. No necesitan la luz solar porque no realizan la fotosíntesis, por lo que no se consideran plantas. Su alimentación proviene de la materia orgánica en descomposición y los minerales de la tierra. En Málaga, si las precipitaciones son suficientes, crecen muchas variedades de hongos como nís-calos, parasoles, amanitas de los Césares, colmenillas, boletos o chantarelas.

Castaña

El aroma de las castañas asadas anuncia la llegada del otoño antes de que se manifiesten todos los signos del cambio de estación. Es un fruto muy arraigado en la provincia de Málaga, principalmente en la Serranía de Ronda, donde la belleza de los bosques de castaños alcanza su esplendor en estas fechas. La castaña es uno de esos alimentos energéticos que el cuerpo necesita para sobreponerse al frío, especialmente si for-

→

ma parte de platos contundentes como un asado. En su composición destacan los hidratos de carbono de absorción lenta, la fibra, la vitamina C, el ácido fólico y minerales como el magnesio, que contribuye a tener huesos fuertes y al buen funcionamiento del sistema nervioso. Por otro lado, están compuestas por mucha agua, por lo que suman pocas calorías.

Batata

Con su color, la batata o boniato revela cuál es la mejor estación para consumirla. Se trata de un tubérculo de origen tropical que supone una buena alternativa a la patata como fuente de hidratos de carbono ya que es menos calórica y se puede cocinar de forma similar. Asada, con una cocción lenta, se potencia su sabor dulce, pero puede prepararse al vapor, frita, en puré o como chips para picar o completar algún plato. También se puede emplear para hacer postres. Además de proporcionar energía, las batatas tienen beneficios en la salud cardiovascular, mejoran la visión y refuerzan el sistema inmunitario.

Granada

Una de las frutas más singulares y llamativas de estos meses es la granada, cargada de vitaminas, minerales, fibra y agua. Entre los nutrientes que contiene en mayor cantidad sobresale el potasio, que influye en el sistema nervioso, la contracción muscular y el ritmo cardíaco. Es un potente antioxidante y favorece la circulación sanguínea. Lo más llamativo de esta fruta quizá no sea su valor nutricional sino el brillante color rubí de sus granos, que aportan frescura a ensaladas y guarniciones. Optar por licuarlos es otra buena opción para aprovechar sus cualidades. No hay que desecher su cáscara, menos atractiva, porque con ella se pueden preparar infusiones con propiedades antiinflamatorias y antibacterianas. ■



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 herència arabe.

Era reina deth mango ei un Progete de Filosofia Vitau, gessut d'ua animadversion manífesta e amagada damb quauques coches, qu'includís es drabes ar acces ath dret legitim a ua cuòta d'aigua entà arrosament agricola, vitau entà artenher ua hita, soberanha en aguest Progete de Filosofia Vitau.

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



• Panadería Pastelería Salvador

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

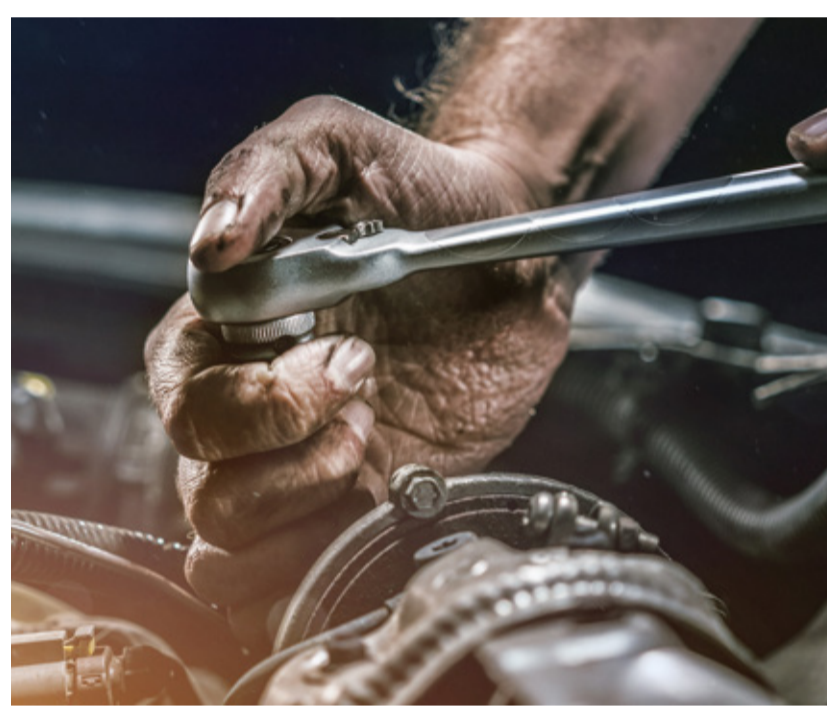
Tienda Benajárfate (OBRADOR) - Carretera de Almería 150
Benajárfate (Málaga)
Tel. 952 513 078 - www.panaderiasalvador.com



• Jamonería Rincón Ibérico

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

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



MAYMA

NEUMÁTICOS - MECÁNICA - LAVADERO

¿TIENES PROBLEMAS CON LOS NEUMÁTICOS DE TU VEHÍCULO O MAQUINARIA AGRÍCOLA? NOSOTROS TENEMOS LA SOLUCIÓN. CONTAMOS CON UN SERVICIO ESPECIALIZADO PARA LA REVISIÓN Y CAMBIO DE TUS RUEDAS. ADEMÁS, NOS DESPLAZAMOS HASTA TU FINCA O EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA. ¡CONTÁCTANOS!

CTRA DE LOJA, 22 - VÉLEZ-MÁLAGA (MÁLAGA) - TEL. Y FAX 952 50 04 37

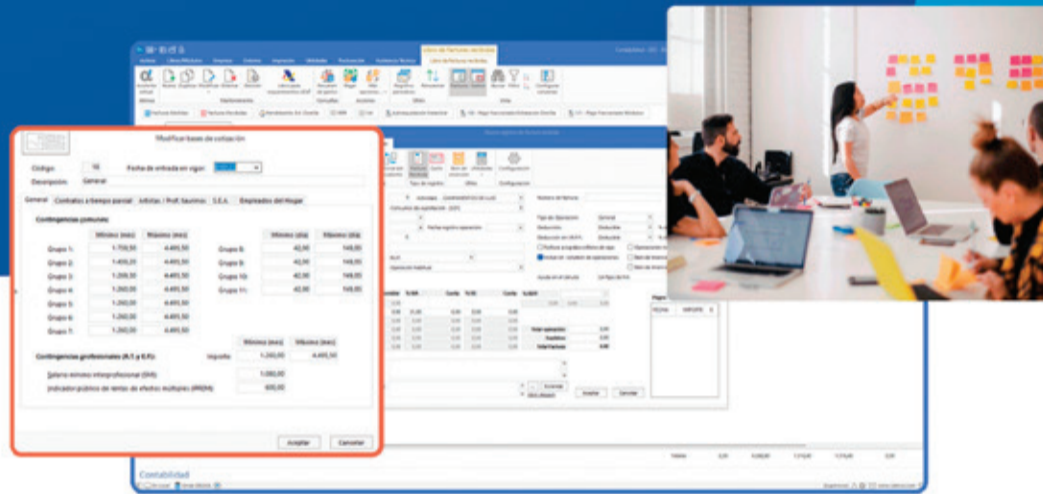
WWW.NEUMATICOSMAYMA.COM • NEUMATICOSMAYMA@YAHOO.ES • IG. NEUMATICOSMAYMA • FB. NEUMATICOS.MAYMA

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

ANDALUCÍA PREVÉ UNA PRODUCCIÓN DE 2,2 MILLONES TONELADAS DE CÍTRICOS EN LA CAMPAÑA 2024-2025

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



El secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía, Manuel Gómez, ha presidido el aforo de producción de cítricos de la campaña 2024-2025 y ha informado de que se prevé que la producción de estos cultivos superará los 2,26 millones de toneladas en la región durante dicha campaña.

Así, durante su intervención, el secretario general ha señalado que «habrá una recuperación de cosecha respecto a la campaña anterior como consecuencia del aumento de las precipitaciones en primavera y las dotaciones de riego, que han mejorado notablemente el estado vegetativo de las plantaciones».

En este sentido, ha destacado que «a nivel andaluz, esta estimación supone un aumento de un 19,2 por ciento con respecto a la campaña 2023-2024 y, en el territorio nacional, se espera que la comunidad andaluza coseche el 38,8 por ciento de la producción española (5,84 millones de toneladas)». Por provincias, el aforo de la Junta prevé que en Almería se recojan 225.258 toneladas; en Cádiz un total de 53.164 toneladas; en Córdoba unas 347.058 toneladas; en Granada otras 4.664 toneladas; en Huelva un total de 570.149 toneladas; en Málaga unas 94.118 toneladas y, en Sevilla, una suma de 969.930 toneladas. El aforo de cítricos 2024-2025 recoge también datos relativos a superficie, que se encuentra en torno a las 90.180 hectáreas, integrando la superficie de naranjo dulce (61.088 hectáreas), mandarino (20.461 hectáreas), limón (7.044 hectáreas) y otros cítricos (1.587 hectáreas incluyendo pomelo).

Las naranjas dulces concentran casi el 70%

En cuanto a las diferentes especies, las naranjas dulces concentran el 69,4 por ciento de la producción (1.570.467 toneladas) y registran un incremento del 22,4 por ciento en comparación con 2023-2024. A este cultivo le siguen las mandarinas, que suponen el 25 por ciento (564.985 toneladas) y aumentan un 22,4 por ciento con respecto a la campaña anterior; así como los limones, que descienden un 22,8 por ciento, alcanzando las 88.022 toneladas (3,9 por ciento de la producción total).

Además de estas frutas, el aforo contempla también datos de pomelo (29.713 toneladas) y el

resto de los cítricos minoritarios (4.663 toneladas). En este sentido y, según los datos provisionales, la producción de naranjas andaluzas supondrá el 52,8 por ciento del total nacional que, en el caso de las mandarinas será del 30,9 por ciento y, en los limones, el 9,4 por ciento. Comienza la campaña de producción de mandarinas

Al respecto, durante la celebración del aforo se ha puesto de manifiesto que en Andalucía ya ha empezado la campaña de producción de mandarinas de Huelva y que la región andaluza es la primera a nivel nacional.

Asimismo, también se ha abordado la necesidad de participar en las campañas de promoción de frutas y verduras, en la que se ha puesto de ejemplo el Frutibús de la Junta de Andalucía, que durante el curso 2024-2025 recorrerá más de 170 centros escolares de la comunidad para ofrecer a los alumnos, a través de juegos interactivos y talleres, información sobre alimentación saludable. Esta campaña, desarrollada por las consejerías de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural; Desarrollo Educativo y Formación Profesional; y Salud y Consumo, busca mejorar el conocimiento de los estudiantes sobre las bases de una dieta saludable, trasladar la realidad y características de la producción agroalimentaria andaluza; así como fomentar el consumo de leche, frutas y hortalizas.

Más de 1.400 parcelas analizadas

La elaboración del aforo de cítricos del Gobierno andaluz se realiza a partir de la visita y el análisis de más de 1.400 parcelas que reúnen una superficie de 4.072 hectáreas. Además, los técnicos toman en consideración las declaraciones de la Política Agrícola Común (PAC) para establecer la extensión que corresponde a cada una de las variedades. Por otro lado, la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural cuenta también con la colaboración de diversas organizaciones y entidades que participan el proceso de recogida de datos para el aforo. De esta forma, cooperan tanto las Oficinas Comarcales Agrarias (OCA) como las Delegaciones Territoriales y otras entidades representativas del sector entre las que se encuentran las Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH).

"NOSOTROS PARTIMOS Y LA BELLEZA PERMANECE"

| J. BRODSKY |

SEPTIEMBRE 2024

GUÍA GASTRO

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



©2024. Bodegas El Pimpi SL

SALÓN PRIVADO DE EL PIMPI.

HISTORIA GASTRONÓMICA EN EL CENTRO DE MÁLAGA



BOQUERONES

MIL MANERAS DE COCINARLOS

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



REME REINA Y TOÑI SÁNCHEZ, EXPERTAS EN LA GASTRONOMÍA MALAGUEÑA Y DIVULGADORAS, NOS ENSEÑAN LAS RECETAS MÁS REPRESENTATIVAS QUE SE PUEDEN PREPARAR CON ESTE PESCADO AZUL, DELICADO Y DE SABOR SUAVE, QUE NO SE PRESTA A COMPLICADAS ELABORACIONES. EL MODO MÁS EXTENDIDO DE COMERLOS, EN LAS CASAS Y EN LOS RESTAURANTES, ES EN FRITURA Y MARINADOS EN VINAGRE O LIMÓN, PERO TAMBIÉN SE ENCUENTRAN EN GUISOS DE CUCHARA

El boquerón es una de los tesoros de la bahía de Málaga, donde nace, crece y se reproduce. En el mar de Alborán encuentra unas condiciones únicas para desarrollarse, por eso esta especie autóctona tiene unas cualidades especiales. Tal es su arraigo que a los malagueños se les conoce popularmente como “boquerones”.

El boquerón de Málaga, muy escaso en la actualidad, se distingue por su color plateado, casi blanco, como su interior, por su tersura y porque son más pequeños que los de otras latitudes. Se le llama “victoriano”, o “vitoriano” porque en septiembre, el mes en que se celebra la festividad de la Virgen de la Victoria, se capturan los ejemplares más pequeños y más demandados. Aunque desde hace años su captura está prohibida, siguen muy presentes en la memoria culinaria de Málaga.

Reme Reina y Toñi Sánchez, expertas en la gastronomía malagueña y divulgadoras, nos enseñan las recetas más representativas que se pueden preparar con este pescado azul, delicado y de sabor suave, que no se presta a complicadas elaboraciones. El modo más extendido de comerlos, en las casas y en los restaurantes, es en fritura y marinados en vinagre o limón, pero también se encuentran en guisos de cuchara.

Antes de cocinarlos, en cualquiera de sus versiones, tienen que estar bien limpios. Se les quita la cabeza, las tripas y, según el caso, la espina central y las laterales. Por recomendación de Sanidad, para evitar problemas de salud por la posible presencia de anisakis hay que congelarlo durante varios días antes de consumirlo. Toñi y Reme recomiendan protegerlo antes con una capa de aceite para que el hielo no estropee la carne.

Boquerones fritos

Una de las maneras más antiguas de cocinar los boquerones es freírlos después de pasarlos por harina. “Es la forma genuina malagueña de comer el boquerón”, indica Toñi. La técnica es facilísima pero conviene evitar ciertos errores comunes. Es indispensable utilizar aceite de oliva virgen extra y harina de trigo; en esto son categóricas tanto Toñi como Reme. El boquerón tiene que estar bien limpio y seco para que no se adhiera demasiada harina; una capa fina es suficiente. El pescado se sumerge en el aceite bien caliente y se saca enseguida. Para eliminar el exceso, Reme recomienda posar el pescado sobre un escurridor y no sobre papel absorbente.

→

Los boquerones se fríen en grupos de cinco, formando “manojitos” unidos por la cola. No se agrupan de cualquier manera. Deben tener un tamaño similar y estar orientados en el mismo sentido. El complemento perfecto de este plato es una ensalada de pimientos asados. Entre las muchas recetas que Toñi Sánchez recoge en el blog Mi Cocina Carmen Rosa, destaca con especial cariño una rescatada de la carta del desaparecido merendero Casa Cristóbal, en la barriada de El Bulto. Los pasos son sencillos: sobre una salsa de tomate frito casera elaborada solo con tomate se colocan los manojitos y se tapan con otra capa de la misma salsa.

Boquerones al limón

Una versión de los deliciosos boquerones fritos, también muy típica, son los boquerones al limón. Simplemente, una vez limpios, se dejan macerar un par de horas en zumo de limón con sal, perejil y ajo. Después se escurren, se pasan por harina y se fríen en un buen aceite de oliva.

Boquerones en vinagre

Los boquerones marinados en vinagre o limón, también llamados al natural, se consideran un manjar. Esta es una manera muy antigua de cocinarlos porque permitía conservarlos varios días. El proceso puede parecer largo pero es muy sencillo.

Se disuelven dos cucharadas de sal en medio litro de vinagre y se cubren los pescados, bien limpios y abiertos, con esta salmuera. Se puede rebajar la mezcla con un poco de agua si se prefiere un sabor más suave. Así se dejan reposar en la nevera unas 8 horas. Pasado ese tiempo se escurren, se secan, se colocan en un plato u otro recipiente con los lomos hacia abajo y es el momento de congelarlos, preferiblemente cubiertos con una capa de aceite de oliva. Para emplatarlos se descongelan a

temperatura ambiente y se aderezan con ajo y perejil. Como toque adicional, Toñi recomienda picar por encima un huevo duro.

Se puede seguir la misma elaboración sustituyendo el vinagre por limón, comprobando durante el tiempo de reposo que la carne no pierde su brillo. Si el gusto resultante es muy fuerte se puede enjuagar el pescado antes de cubrirlo con el aceite.

Pimentón de boquerones

Originalmente el pimentón se hacía con llos chanquetes, pero con el tiempo se ha adaptado al pescado que hubiera disponible en ese momento, mucho más desde que la pesca de estos peces diminutos está prohibida. Es un guiso sencillo pero muy completo. Hay que comenzar asando dos pimientos y cortándolos en tiras. En una olla se cuecen unas patatas troceadas y en el mismo agua se hierven dos tomates maduros durante dos minutos. En un mortero se majan tres dientes de ajo, comino, sal, pimentón y los tomates pelados con un chorro de aceite. La mezcla se vierte en la olla donde cuecen las patatas cuando ya estén tiernas. El último paso consiste en agregar los boquerones, limpios y sin espinas, y los pimientos.

Cazuela de fideos con boquerones

La cazuela de fideos es una sopa típica malagueña, muy presente en la cocina doméstica pero difícil de encontrar en restaurantes. Es uno de esos platos tan humildes que se adaptan a los alimentos de los que se disponen. La base es un sofrito de tomate, pimiento verde, cebolla y abundante ajo. Se agrega una patata pelada, agua o caldo de pescado y se incorporan los fideos. No pueden faltar unas almejas, cocinadas durante el proceso o cocidas aparte en abundante agua, que se aprovecha después de colarla. Unos minutos antes de retirar la olla del fuego se añade

azafrán, las almejas si ya están cocidas y se comprueba si necesita sal. Casi al momento de apartarla se echan los boquerones. Es costumbre añadir también gambas o algún otro pescado y alcachofas si es temporada. Antes de servir, una ramita de hierbabuena remata el plato.

Los boquerones se pueden incorporar a otros guisos de cuchara, como un arroz caldoso. Reme invita a probarlos con una sopa cachorreña, que tiene la originalidad de la naranja. Hay que hervir una patata con un tomate que, una vez tierno, se tritura con comino, pan y ajos. El majado se añade a la olla donde se cuece la patata; cuando está casi tierna se agrega el zumo de una o dos naranjas y, aprovechando el calor residual, se incorporan los boquerones.

Pipirrana con boquerones fritos

Una forma de aprovechar los boquerones fritos que han quedado en el plato es integrarlos en una pipirrana, otro plato emblemático malagueño. No tiene ninguna dificultad: se pica un tomate, un pimiento verde, una cebolla y ajo en trozos pequeños y se aliña el resultado con aceite de oliva, sal y vinagre. Antes de agregar los boquerones se separan los lomos y se retiran las espinas.

Los boquerones fritos se pueden aprovechar de muchas maneras. Habrá a quien le gusten fríos, sin ningún acompañamiento, o reservarlos para tomarlos con el café, como recueda Reme que hacía su madre.

En su blog Al Sur del Sur propone otra interesante receta de aprovechamiento, los boquerones “encebollaos”. Consiste en sofreír una cebolla con media cucharadita de curry y pimienta; cuando está blanda se colocan encima los boquerones troceados, se agrega un poco de vinagre, se cubre con rodajas de limón y se deja al fuego un par de minutos más antes de servir. ■







• 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*



• GASTROIMPERDIBLES •

LA RESTINGA BEACH

¡TE ESPERAMOS ESTE OTOÑO!



• 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**

CINCO RUTAS SENDERISTAS EN MÁLAGA PARA HACER EN OTOÑO

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

Una de las mejores épocas para explorar a pie los parajes naturales de Málaga es el otoño. Quedan atrás las asfixiantes temperaturas del verano y los días ofrecen suficientes horas de luz para afrontar largas expediciones o paseos tranquilos. La diversidad geográfica que caracteriza a la provincia permite elegir entre una gran variedad de rutas que conducen a frondosos bosques de castaños, escarpados desfiladeros o miradores con vistas al Mediterráneo. Hay muchos rincones por descubrir y siempre habrá un sendero que lleve hasta ellos.





Ruta Pujerra - Igualeja

El otoño se manifiesta en todas sus tonalidades en el llamado Bosque de Cobre, un fenómeno anual que se produce en el Valle del Genal cuando caen las hojas de los castaños. Una de las mejores maneras de disfrutar de este espectáculo natural es seguir alguna de las rutas que se internan en su arboleda, como la que une los pueblos de Pujerra e Igualeja a través de un sendero de once kilómetros. El trayecto se puede realizar en unas cuatro horas y media y tiene una dificultad media. Comienza en Pujerra con el ascenso del antiguo camino hacia Estepona. Pronto queda a la vista el espectacular paisaje de castaños, en el que destaca el Castaño Abuelo, considerado centenario y de impresionantes dimensiones. En el Puerto del Madroño aguardan unas vistas privilegiadas a más de mil metros de altitud. El recorrido termina muy cerca de Igualeja, donde el nacimiento del Río Genal es una parada obligatoria.

Sendero del Cerrado - Mirador del Cochino

A pocos kilómetros de la ciudad, el parque natural de los Montes de Málaga está atravesado por una gran variedad de senderos ase-

quibles para todas las edades. La caminata de tres kilómetros desde el área recreativa del Cerrado hasta el Mirador del Cochino se puede terminar en menos de dos horas y es de las más accesibles, muy recomendable si el plan incluye almorzar al aire libre en alguna zona habilitada o en una venta de las inmediaciones. El sendero sube suavemente hasta llegar al mirador, donde está instalada la escultura de un jabalí que le da nombre. Desde aquí, las vistas de Málaga y el Mediterráneo son inigualables. La marcha continúa en ascenso algunos metros más antes de comenzar a bajar hasta el punto de partida.

Ruta Cómpeta - Canillas

Uno de los recorridos más exigentes que se pueden realizar en la provincia es el de la séptima etapa de la Gran Senda de Málaga, que a lo largo de más de 24 kilómetros conecta cinco municipios de la Axarquía: Cómpeta, Canillas de Albaida, Salares, Sedella y Canillas de Aceituno. Estos pueblos vecinos están separados unos de otros por valles que obligan a afrontar constantes subidas y bajadas, con desniveles que se salvan en varias ocasiones cruzando puentes



LA RED DE SENDEROS AUTOGUIADOS DE MIJAS OFRECE VARIOS ITINERARIOS PARA DESCUBRIR LA NATURALEZA QUE RODEA EL MUNICIPIO CON LA POSIBILIDAD DE ELEGIR DISTINTOS NIVELES DE DIFICULTAD O INCLUSO COMBINARLOS

de origen árabe o romano. Para hacer la ruta, desde su inicio en la ermita de San Antonio Abad Extramuros de Cómputa, hay que invertir unas nueve horas, lo que pone a prueba la resistencia de los excursionistas, si bien la expedición podría abandonarse en cualquiera de las localidades por las que pasa. Uno de sus grandes atractivos se encuentra en el último tramo, el más difícil, y consiste en transitar el puente colgante El Saltillo, a 50 metros de altura sobre el río Almanchares.

Senderos de Mijas

La Red de Senderos autoguiados de Mijas ofrece varios itinerarios para descubrir la naturaleza que rodea el municipio con la posibilidad de elegir distintos niveles de dificultad o incluso combinarlos. Los que están señalizados con los colores amarillo y rojo se pueden concluir en dos horas y son muy aconsejables para conocer en una jornada uno de los pueblos más encantadores de la Costa del Sol occidental y su relieve. Son caminos poco exigentes que comienzan junto a la ermita del Calvario, a la que se accede desde el Mirador de Mijas. A partir de aquí solo hay que atender a las indicaciones hasta completar la ruta circular durante la cual se podrá disfrutar de impresionantes vistas sobre el pueblo, el Mediterráneo y, si el tiempo acompaña, el Estrecho de Gibraltar.

Ruta del Tajo del Abanico en Ronda

Se puede aprovechar una visita a Ronda para conocer algunos de sus parajes menos conocidos, tan admirables como sus calles y monumentos. Es el caso del Tajo del Abanico, un barranco de piedra caliza cuya pared se puede recorrer siguiendo un circuito que comienza en el barrio de San Francisco. Hay que andar unos cuatro kilómetros contando la ida y la vuelta, lo que llevará unas tres horas. Se trata de un trayecto de poca dificultad, que discurre por terreno llano y se puede realizar con niños. Desde la ermita rupestre de la Virgen de la Cabeza, al inicio del recorrido, la senda está claramente señalizada. La cueva del Abanico marca el final de la ruta, o más bien el punto en el que hay que dar media vuelta y hacer el camino en sentido inverso. ■

LA BERREA EN ANDALUCÍA

UN ESPECTÁCULO NATURAL QUE UNE A
LA FAUNA Y AL ECOTURISMO RESPONSABLE

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



**EL PERIODO DE CELO DE LOS CIERVOS HA COMENZADO A MEDIADOS DE SEPTIEMBRE
Y PUEDE OBSERVARSE EN LOS PARQUES NATURALES DESDE HUELVA HASTA JAÉN**

Cada año, la naturaleza andaluza ofrece un espectáculo único y sobrecogedor: la berrea del ciervo, un fenómeno natural que marca el inicio de la temporada de celo de estos majestuosos animales y que, en muchas de las zonas protegidas de la comunidad autónoma, se convierte en un atractivo ecoturístico de primer nivel. A través de esta experiencia, los visitantes pueden observar de cerca cómo la fauna salvaje sigue su ciclo vital en un entorno inigualable, al tiempo que se fomenta la concienciación sobre la conservación de los espacios naturales.

La berrea es el nombre que recibe el periodo de celo de los ciervos, en el cual los machos emiten potentes bramidos para atraer a las hembras y marcar su territorio ante otros machos competidores. Estos rugidos resonantes, que se escuchan principalmente al amanecer y al atardecer, son el prelude de impresionantes combates entre los machos que pelean por el derecho a reproducirse. Las luchas, que pueden durar varios minutos, se caracterizan por el choque de las cornamentas de los ciervos, produciendo un espectáculo que, aunque imponente, raramente termina con consecuencias fatales.

Vasta red de parques andaluces

Andalucía, con su vasta red de parques naturales, ofrece diversas áreas donde este fenómeno puede observarse en su máximo esplendor. Algunas de las más destacadas son:

► **El Parque Natural de los Alcornocales:** situado entre Cádiz y Málaga, este parque es uno de los últimos reductos del bosque mediterráneo original y un refugio para ciervos y otros mamíferos. La combinación de su riqueza ecológica y paisajes espectaculares lo convierte en un lugar idóneo para presenciar la berrea.

► **El Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas:** el mayor espacio protegido de España es hogar de una extensa población de ciervos. Aquí, la berrea tiene lugar en medio de montañas, ríos y frondosos bosques de pino. Sus numerosas rutas de senderismo permiten a los visitantes acceder a puntos estratégicos para la observación.

► **El Parque Natural Sierra de Andújar:** este parque, ubicado en la provincia de Jaén, es famoso por la abundante fauna que alberga, incluyendo no solo ciervos, sino también lince ibérico. La berrea aquí es especialmente impresionante, gracias a los ecos que generan los bramidos en las montañas de la Sierra de Andújar.

► **El Parque Natural Sierra Morena de Sevilla:** la zona sevillana de Sierra Morena ofrece otra oportunidad excelente para vivir este fenómeno. En este entorno, los ciervos encuentran hábitats ideales para su reproducción y los visitantes pueden disfrutar de su belleza.

► **El Parque Natural Sierra de Hornachuelos, en Córdoba:** es un lugar emblemático para presenciar la berrea en Andalucía. Su vasta extensión de bosques mediterráneos y sierras ofrece un hábitat ideal para los ciervos, que cada otoño protagonizan este impresionante ritual de apareamiento, atrayendo a visitantes amantes de la naturaleza.

► **El Parque Natural y Nacional de Doñana:** aunque conocido principalmente por sus aves, Doñana también alberga poblaciones de ciervos que durante la berrea se pueden avistar en las zonas de marisma y monte. La riqueza faunística de este parque, que es Reserva de la Biosfera, hace de la observación de la berrea una experiencia inigualable.

→

Cuándo y cómo se puede observar la berrea

La berrea en Andalucía suele tener lugar entre mediados de septiembre y principios de octubre, dependiendo de las condiciones climáticas de cada año. Este periodo, que coincide con el final del verano y el inicio del otoño, es uno de los momentos más esperados por los amantes de la naturaleza y el ecoturismo. Para disfrutar de este fenómeno de manera responsable, es esencial respetar tanto a los animales como al entorno. Los parques naturales de Andalucía cuentan con rutas de senderismo perfectamente señalizadas que permiten a los visitantes acceder a zonas de observación sin alterar el comportamiento de la fauna. Además, se recomienda acudir con guías especializados que puedan garantizar una experiencia segura y respetuosa.

Otra alternativa es el cicloturismo, que permite desplazarse de forma ecológica por las carreteras habilitadas y, también, ofrece la oportunidad de disfrutar de la naturaleza en su máximo esplendor. Las carreteras que cruzan los parques naturales están señalizadas, garantizando la seguridad de los ciclistas y el respeto por el medio ambiente.

La fauna de los cérvidos en Andalucía

Andalucía es hogar de varias especies de cérvidos, siendo el ciervo común, ciervo rojo o venado ('Cervus elaphus') el principal protagonista de la berrea. Estos animales, caracterizados por su imponente cornamenta y su capacidad de adaptación a diversos entornos, habitan tanto zonas montañosas como bosques mediterráneos, marismas y dehesas.

Además del ciervo común, en Andalucía también se encuentran otras especies de cérvidos, como el gamo ('Dama dama'), que, aunque no participa de la berrea con el mismo ímpetu que el venado, también juega un papel importante en los ecosistemas locales. Estas especies, junto a otras como el corzo ('Capreolus capreolus'), constituyen una parte esencial de la fauna andaluza y un recurso turístico de gran valor.

Ecoturismo y conservación

La Junta de Andalucía ha impulsado diversas iniciativas para promover el turismo sostenible en sus parques naturales, asegurando que actividades como la observación de la berrea se realicen en armonía con el entorno. Este compromiso con la preservación del medio natural se extiende también a la protección de los cérvidos y otras especies que habitan los parques. La Junta, junto con organizaciones medioambientales, ha puesto en marcha proyectos para el control de la población de ciervos, la mejora de sus hábitats y la promoción de prácticas de caza sostenible que contribuyan a la conservación de la fauna local.

Además, se anima a los visitantes a complementar su experiencia en la berrea con rutas gastronómicas y de turismo rural que permiten conocer la rica cultura y tradiciones de las zonas cercanas a los parques naturales. ■

≈ IMPERDIBLES ≈

Las cuatro orquestas institucionales andaluzas realizan la primera gira por toda la comunidad

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Las cuatro orquestas institucionales andaluzas -Orquesta de Córdoba, Orquesta Ciudad de Granada, Orquesta Filarmónica de Málaga y Real Orquesta Sinfónica de Sevilla- acercarán la música sinfónica a todos los andaluces a través de 'Andalucía Sinfónica', una gira que llevará a estas formaciones al resto de provincias andaluzas. La consejera de Cultura y Deporte, Patricia del Pozo, y el presidente de la Fundación Unicaja, José M. Domínguez, han presentado en la Sala Fundación Unicaja María Cristina de Málaga el programa de conciertos de 'Andalucía Sinfónica'.



Con 'Andalucía Sinfónica', ha explicado Del Pozo, se cumple una aspiración que surgió en la década de los 90 y que "ahora, con el Gobierno andaluz, hemos logrado hacer realidad después de un arduo trabajo de definición y coordinación entre las gerencias de las orquestas, los ayuntamientos, la Fundación Unicaja y la propia Consejería de Cultura y Deporte". Así, las cuatro orquestas sinfónicas andaluzas ofrecerán actuaciones por las cuatro provincias que no cuentan con orquesta institucional propia, es decir, Almería, Cádiz, Huelva y Jaén.

El presidente de la Fundación Unicaja, José M. Domínguez, ha alabado esta novedosa gira: "Para nosotros, como fundación comprometida con Andalucía y con la cultura, es un honor poder formar parte de esta iniciativa, que supone un ejemplo en materia de cooperación y determinación, además de un doble guiño en cuanto a aprovechamiento de sinergias y cohesión territorial".

Cada una de las cuatro orquestas institucionales de Andalucía realizará un concierto en las cuatro ciudades mencionadas anteriormente, sumando un total de dieciséis actuaciones. Estos conciertos, que se iniciarán el 26 de septiembre en Huelva, con la Sinfónica de Sevilla, se desarrollarán en el auditorio Maestro Padilla, de Almería; el auditorio de la Casa Colón, de Huelva; el teatro Infanta Leonor, de Jaén; el auditorio del Palacio de Congresos de Cádiz, y el Teatro Villamarta, de Jerez.

El programa, que se extenderá a lo largo de toda esta temporada 2024/2025, comenzará en Huelva, y continuará el 28 de septiembre en Almería con la Orquesta Ciudad de Granada. También en Almería debutará el día 12 de octubre la Orquesta de Córdoba, mientras que la Filarmónica de Málaga estará el 9 de noviembre en Jaén. El 7 de junio concluirá el ciclo en Cádiz con la actuación de la Orquesta de Córdoba.

Para Del Pozo, se trata de un "programa novedoso, fruto de la estrecha colaboración entre agentes privados y públicos, con un rotundo interés cultural en beneficio del conjunto del territorio andaluz, dando la oportunidad a todos los andaluces de disfrutar de la música sinfónica", independientemente de la provincia en la que residan.





| agromagazine.es • Toda la información a diario |

¡VOLVEMOS EL 24 DE OCTUBRE!

