



a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo · Cultura
NÚMERO 102 · DICIEMBRE 2024



¡FELICES FIESTAS!



EXPERTOS
MADURADORES
FRUTAS
TROPICALES

TROPICAL
 **millenium**

STAFF - AGR0102

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

Desde Agro Periódico Magazine queremos empezar esta carta mensual brindando por el año que se va y deseando a todos nuestros lectores y amigos un feliz año nuevo, un 2025 lleno de prosperidad, salud y mucho amor.

Este es el último número de un 2024 que acabamos con diferentes temas en nuestras secciones de agroalimentación, turismo, gastronomía y cultura. Abrimos este número, el 102 desde que comenzamos nuestra andadura allá por diciembre de 2015, con un reportaje con diferentes vinos andaluces con los que brindar en estas fiestas que cerrarán el año y que tanta simbología tienen para nuestra cultura. Algún día en este periódico, quizá en 2025, indagaremos en algunos de esos símbolos, en ese lenguaje universal humano olvidado hoy día, apartado y dejado a un lado por el lenguaje racional, científico, tan importante también, pero que no sólo es el único con el que podemos acceder a la verdad de la realidad que nos circunda, a esa realidad que quizá es un simple sueño de alguna divinidad.

En lugar de seguir comentando los reportajes con los que cuenta esta publicación, les invitamos a descubrirlos por ustedes mismos. Seguro que nos le defraudará.

Felices fiestas a todos.



¡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



A hand holding a glass of red wine against a background of warm, bokeh lights. The text is centered in the middle of the image.

**VINOS
ANDALUCES PARA
CELEBRAR
LA NAVIDAD**

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

Es Navidad se suceden las reuniones y los brindis se acumulan. Parte de la esencia de estas fiestas son los encuentros con familiares y amigos, frecuentemente congregados con un pretexto gastronómico, aunque más importante que el menú sea compartir la mesa con personas queridas. Estas ocasiones especiales merecen vinos especiales, como los que hemos seleccionado de bodegas andaluzas, versátiles pero muy interesantes y recomendables para animar la conversación y elevar el espíritu navideño.



• ARIYANAS

La recomendación de Bentomiz para las fiestas navideñas es doble porque han sido dos sus vinos premiados este final de año. Son dos blancos naturalmente dulces de Moscatel de Alejandría. Ariyanas Naturalmente Dulce de 2022 ha sido reconocido con el Premio Sabor a Málaga al mejor vino dulce. En este caso es un perfecto complemento para los aperitivos y los postres. “Nuestros clientes ingleses dicen que es ideal para el tradicional Christmas pudding; también va muy bien con nuestros postres de la Axarquía, en los que usamos mango y crujiente de almendra”, explica Clara Verheij, responsable de la bodega junto a su marido, André Both, y Alejandro Muñoz en Sayalonga.

El Ariyanas Terruño Pizarroso, por su parte, ha sido elegido el mejor vino de la provincia por los expertos de la revista Viajar. Clara destaca sus seis meses de crianza en barricas de roble francés y lo recomienda para una sobremesa tranquila y acogedora, acompañado de un queso curado malagueño o un queso azul.



• ZARCO

En el viñedo familiar Dehesa del Zarco, en el municipio sevillano de Pilas, elaboran el vino tinto ecológico Zarco desde 2008, pero la cosecha de 2023 es diferente porque con ella han estrenado su propia bodega. El resultado es un vino untuoso con mucha más estructura y personalidad que los de anteriores añadas. “Antes había que transportar las uvas dos horas, pero ahora llegan perfectas a la bodega y no se pierden los aromas”, indica Juan Diego Moreno, propietario de la explotación. El fruto fermenta en su propia levadura, sin añadidos artificiales y el sabor es mucho más representativo de la zona, de antigua tradición vitivinícola. Este año también han comenzado a comercializar un blanco y un rosado, dos nuevas referencias cuya modesta producción se agotó en dos meses, y pronto lanzarán otro tinto. Todos su vinos se pueden adquirir en establecimientos especializados de Sevilla, y también en algunos puntos de Bilbao y Madrid, aunque las ventas se concentran en las visitas guiadas que mantienen todo el año.



• TAGUS

Una elección original, sin dejar de apostar por vinos malagueños, es Tagus, elaborado en Ronda por Bodegas Excelencia. Se trata de un tinto roble monovarietal de Cabernet Franc, un tipo de uva que adquirieron directamente de un vivero de Francia, país en el que es muy apreciada, guiados por el enólogo de los viñedos, Juan Manuel Vetas. “Es un vino diferente porque en España lo hacen en muy pocas bodegas”, destaca José Luis López, gerente de la empresa. Puede servirse con los aperitivos, con queso curado o jamón, y también con carnes y arroces.

Otra recomendación de José Luis es el Rediel Blanc, un 'coupage' de Moscatel morisco y Pedro Ximénez que, con la frescura adecuada, marida idealmente con pescados y mariscos.







• 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 més qu'un endret polit en Planeta Tèrra, que mos deishèren entà estimar-lo, respectar-lo y viuer-lo.

Fòrça més 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 Filosofía 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 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



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!

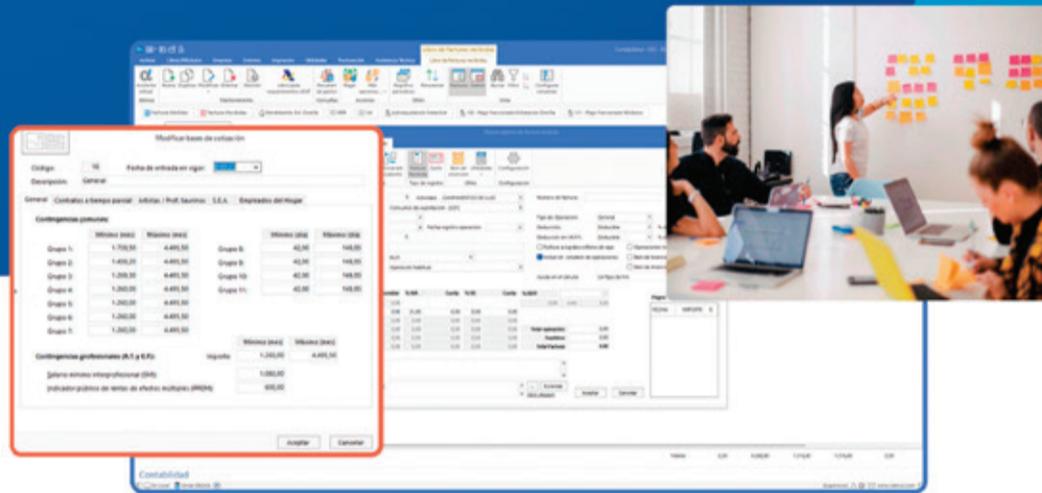
| CTRA. CIRCUNVALACIÓN, 399 | PILAS, SEVILLA | TEL. 692 35 42 91 | BODEGADEHESADELZARCO@GMAIL.COM |

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

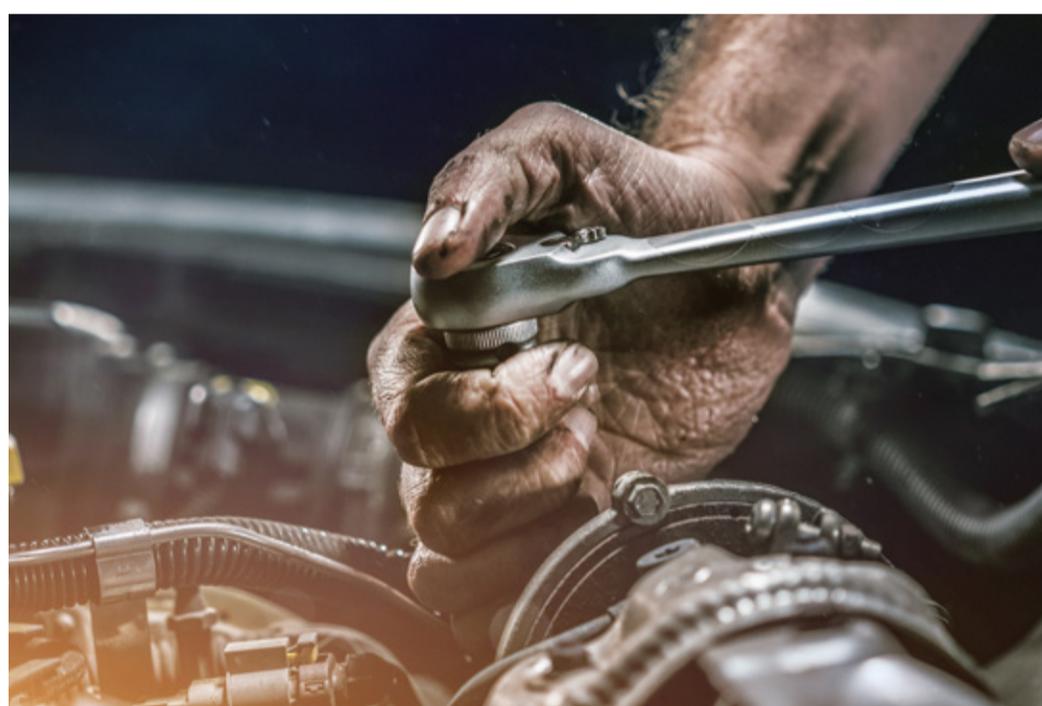
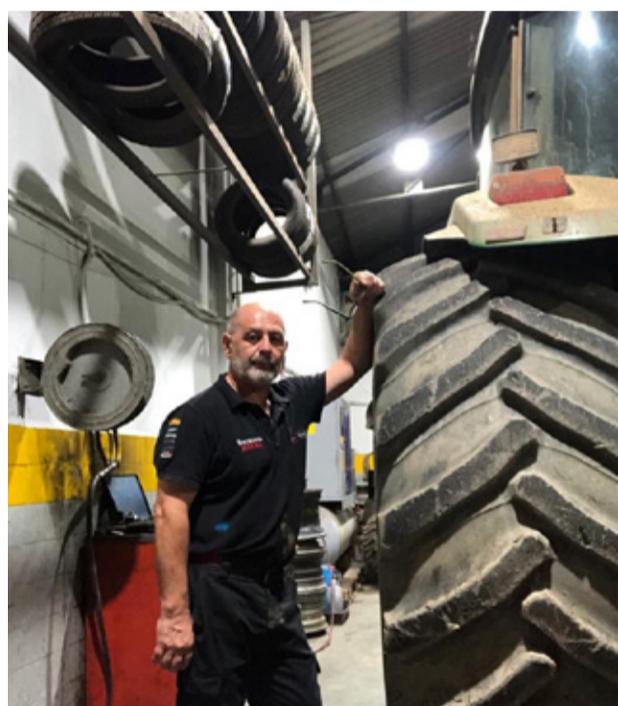


Distribuidor e integrador de soluciones de Gestión, contabilidad y comercio online para la empresa, ofecemos soluciones DevOps para comercio electrónico con Woocommerce, Prestashop, integración con Factusol, desarrollo de aplicaciones específicas para API de Factusol y gestión de procesos en comercio online y TPV presencial.

glinformatica.es

952 55 88 66

sdelsol@glinformatica.es



MAYMA

NEUMÁTICOS - MECÁNICA - LAVADERO

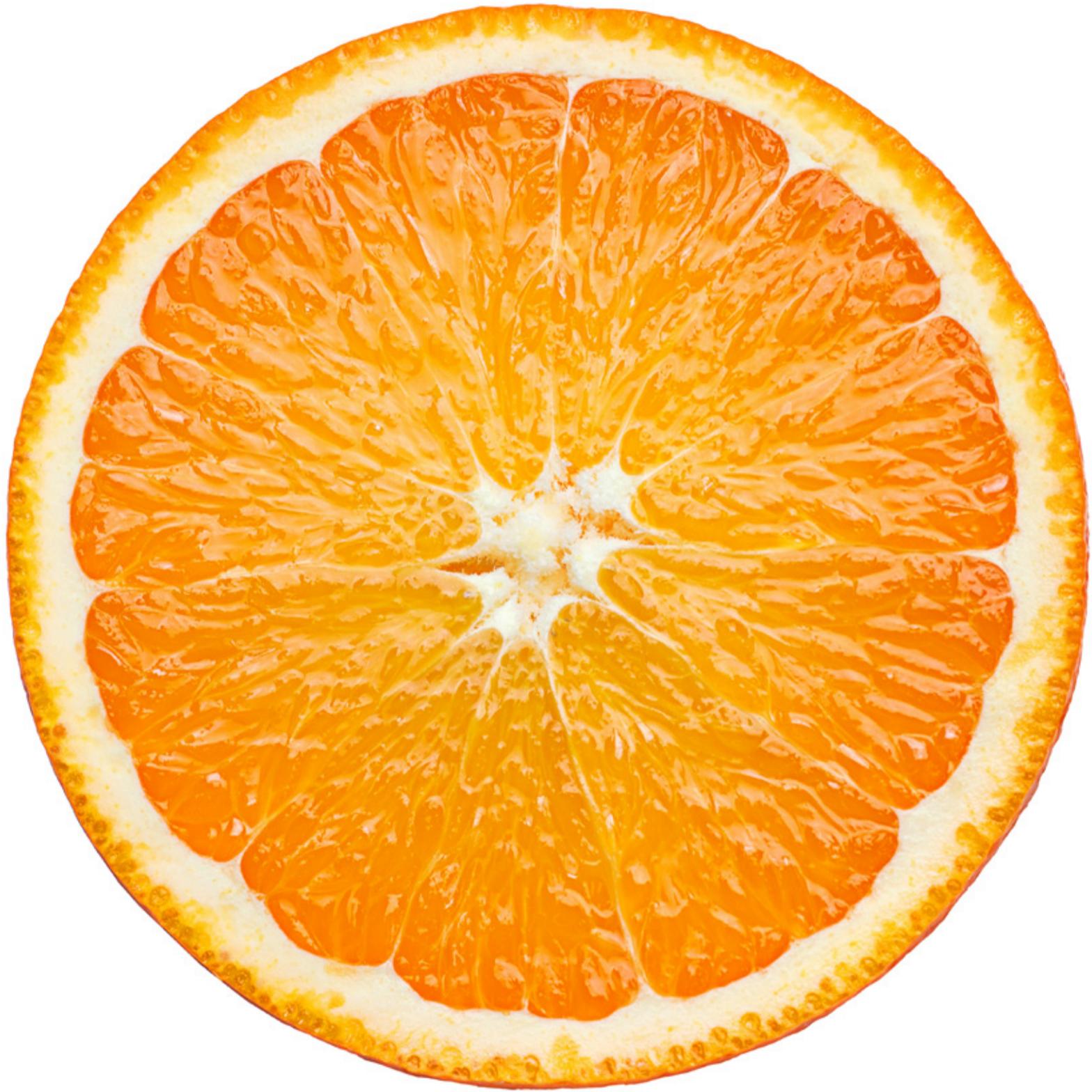
¿TIENES PROBLEMAS CON LOS NEUMÁTICOS DE TU VEHÍCULO O MAQUINARIA AGRÍCOLA? NOSOTROS TENEMOS LA SOLUCIÓN. CONTAMOS CON UN SERVICIO ESPECIALIZADO PARA LA REVISIÓN Y CAMBIO DE TUS RUEDAS. ADEMÁS, NOS DESPLAZAMOS HASTA TU FINCA O EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA. ¡CONTÁCTANOS!

¡OS DESEAMOS FELIZ NAVIDAD Y PRÓSPERO 2025!

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

LAS FRUTAS Y VERDURAS ESTRELLAS DEL INVIERNO

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



Con la llegada del invierno, las frutas y verduras de temporada juegan un papel fundamental en la dieta, aportando nutrientes esenciales que ayudan a fortalecer el sistema inmunológico y combatir las bajas temperaturas. Estos productos agroalimentarios ofrecen una combinación perfecta de sabor, nutrición y sostenibilidad. A continuación, exploramos cinco de las más destacadas y sus beneficios para la salud.

• **Naranja**

Protagonista indiscutible del invierno, la naranja es el fruto estrella de la Comunidad Valenciana, Andalucía y Murcia. Rica en vitamina C, un antioxidante clave para reforzar las defensas del organismo, la naranja también contiene flavonoides que mejoran la salud cardiovascular. Su consumo regular ayuda a prevenir resfriados, reduce el estrés oxidativo y contribuye a la producción de colágeno, esencial para mantener una piel sana. Además, su contenido en fibra favorece la salud digestiva.

• **Acelga**

La acelga es una verdura de hoja verde con un perfil nutricional envidiable. Es una excelente fuente de vitamina K, fundamental para la salud ósea, y también aporta hierro, magnesio y vitaminas A y C. Su bajo contenido calórico la convierte en una opción ideal para mantener el peso en invierno, mientras que sus antioxidantes y compuestos bioactivos ayudan a reducir la inflamación y protegen contra enfermedades crónicas.

Optar por frutas y verduras de invierno no sólo es una elección sostenible y respetuosa con el medio ambiente, sino también una forma de garantizar la máxima frescura y valor nutricional de los alimentos

• **Caqui**

Su alto contenido en provitamina A (beta-carotenos) es esencial para la salud ocular y el sistema inmunitario. También es rico en taninos, compuestos con propiedades astringentes que ayudan a combatir la diarrea y mejorar la salud intestinal. Su textura y sabor lo convierten en un aliado perfecto para desayunos y meriendas.

• **Puerro**

Este miembro de la familia de las allium (como la cebolla y el ajo) es rico en alicina, un compuesto con propiedades antimicrobianas y antiinflamatorias. También contiene fibra soluble, que favorece la salud intestinal, y antioxidantes como los polifenoles, que ayudan a prevenir el envejecimiento celular.

• **Granada**

Es una fruta invernal que destaca por su contenido en polifenoles, en especial punicalaginas, potentes antioxidantes que protegen el corazón y ayudan a reducir la inflamación. Además, es rica en vitamina C y potasio, contribuyendo a mantener el equilibrio electrolítico y apoyando la función inmunitaria. Sus semillas son versátiles y pueden usarse en ensaladas, yogures o postres.

• **Beneficios**

Optar por frutas y verduras de invierno no solo es una elección sostenible y respetuosa con el medio ambiente, sino también una forma de garantizar la máxima frescura y valor nutricional de los alimentos. Al consumir productos de temporada, obtenemos alimentos en su punto óptimo de madurez, lo que se traduce en una mayor concentración de vitaminas y minerales. Además, su menor coste frente a productos fuera de temporada hace que sean una opción accesible para todos los hogares malagueños.







MÁLAGA CONVOCA EL XXIII PREMIO AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA PROVINCIA

Las almazaras malagueñas pueden inscribirse para participar hasta el 30 de diciembre.

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

La Diputación de Málaga ha convocado una nueva edición del Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia. Se trata de la vigésimo tercera entrega de este galardón que el ente provincial organiza a través de la marca Sabor a Málaga para promocionar los AOVE malagueños y estimular la producción de aceites de calidad. Las almazaras malagueñas pueden presentar sus solicitudes hasta el 30 de diciembre en tres categorías diferentes: aceite frutado verde intenso, frutado verde medio y frutado maduro. El premio está dotado con 30.500 euros, 6.000 más que en la pasada edición, a repartir entre tres categorías: frutado verde intenso, frutado verde medio y frutado maduro. Las almazaras premiadas recibirán 9.500 euros, y entre las que obtengan menciones especiales se repartirán 2.000 euros, en concepto de adquisición de lotes de los aceites galardonados para fines promocionales, ya que el premio también supone entrar en el circuito de promoción de Sabor a Málaga en ferias y eventos provinciales, nacionales e internacionales.

En la última edición del concurso participaron un total de 21 variedades de aceite presentadas por 13 almazaras de toda la provincia. Los aceites ganadores fueron, en la modalidad de frutado verde intenso, Selección Hojiblanca de Finca La Torre; en la modalidad de frutado verde medio, 555 de Terraverne; en la modalidad de frutado maduro, La Laguna de Fuente de Piedra de El Labrador; y obtuvo un accésit, en la modalidad de frutado verde intenso, Legado de Hacienda de Colchado.

Premios Sabor a Málaga

El Premio al Mejor AOVE de la Provincia de Málaga, con 23 ediciones celebradas, es el más longevo de los que convoca la Diputación para promocionar los productos estrella de la despensa malagueña. A este certamen se sumó hace una década el Premio a los Mejores Vinos con Denominación de Origen Málaga y Sierras de Málaga, unos vinos que llegaron a estar entre los más conocidos y prestigiosos del mundo en los siglos XVIII y XIX hasta que la filoxera acabó con los viñedos malagueños, y que actualmente están resurgiendo con fuerza gracias a unas bodegas que preservan el legado vinícola de la provincia y al mismo tiempo apuestan por nuevas elaboraciones que están sorprendiendo al mundo del vino.

Siguiendo la estela de éxito de estos dos premios nació hace seis años el Premio a los Mejores Quesos de Cabra de la Provincia, un producto con una larga tradición en Málaga, que alberga la mayor concentración europea de ganado caprino y una raza autóctona, la cabra malagueña, reconocida por su gran capacidad de producción láctea. Las queserías malagueñas cuentan con numerosos premios a nivel nacional e internacional.

Los premios a los mejores vinos y quesos de la provincia se entregaron el pasado 4 de diciembre durante la Gran Feria Sabor a Málaga que se celebra cada año en el Paseo del Parque de la capital como colofón de las distintas ferias Sabor a Málaga que recorren las comarcas malagueñas a lo largo del año.

"AQUELLOS QUE FUERON VISTOS BAILANDO
ERAN CONSIDERADOS LOCOS POR QUIENES
NO PODÍAN ESCUCHAR LA MÚSICA"

| NIETZSCHE |

• DICIEMBRE 2024 •

GUÍA GASTRO

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



MESA DEL SALÓN INTERIOR DE LA RESTINGA BEACH, ENTRE TORROX Y NERJA.

GASTRONOMÍA JUNTO AL MEDITERRÁNEO

LÁCTEOS Y DESPERDICIO

Ideas y trucos para reaprovechar estos alimentos durante las Navidades

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Las fiestas navideñas se acercan y, con ello, son muchas las familias que compran más de lo que necesitan ante esa extendida creencia de que “mejor que sobre que no que falte”, lo que contribuye a impulsar las cifras de desperdicio alimentario, práctica poco sostenible y nada respetuosa con el medio ambiente.

Por eso, la Organización Interprofesional Láctea (InLac), en el marco de la campaña cofinanciada por la UE “Cuenta con los productos lácteos europeos”, se ha propuesto concienciar a las familias para que apuesten y abanderen la “cocina de desperdicio cero”, esto es, intentar que los alimentos no acaben en el cubo de la basura por sus consecuencias tan negativas para el Planeta y también porque va en contra de la soberanía alimentaria, en unas circunstancias donde no todos los habitantes tienen acceso a los alimentos de primera necesidad.

En este contexto y durante estas fiestas navideñas, InLac impulsa una campaña de concienciación utilizando la televisión y las redes sociales para animar a los españoles a aprovechar al máximo los alimentos que adquirimos. Tal y como explica la directora gerente de InLac, Nuria María Arribas, “hay que planear el menú más con la cabeza que con el corazón para que no sobre nada. Y contar con alimentos que nos permitan hacer ‘Cocina de Desperdicio Cero’, como puedan ser los lácteos. Son tan versátiles que, con un poco de imaginación, lo que sobra puede tener muchas vidas en tu mesa”.

“Cuando no tiramos comida, tampoco tiramos el esfuerzo por ser sostenibles de todo un sector. Debemos contar con los lácteos europeos, para que antes de que se conviertan en desperdicio, se conviertan en receta”, prosigue Arribas.

“Si sobra una cuña de queso, se puede aprovechar. Por ejemplo, se puede hacer al día siguiente pasta o rayarlo sobre un arroz. También se pueden hornear unas galletitas saladas de queso. Con un yogur podremos elaborar un bizcocho para cinco personas.”, explica por su parte, la prestigiosa chef Pepa Muñoz, (“El Qüenco de Pepa”), representante destacada del Comité de Sostenibilidad Láctea (órgano asesor de esta campaña europea “Cuenta con los productos lácteos europeos”).

Versatilidad

Los alimentos lácteos muestran una gran versatilidad en la gastronomía y, tal y como recuerda Muñoz, todos los lácteos han tenido siempre un papel relevante en la cocina tradicional, respetuosa

→



Los alimentos lácteos muestran una gran versatilidad en la gastronomía y, tal y como recuerda Muñoz, todos los lácteos han tenido siempre un papel relevante en la cocina tradicional, respetuosa con los recursos del entorno, con la agricultura, la ganadería y siempre de proximidad, donde primaba el aprovechamiento de todo

con los recursos del entorno, con la agricultura, la ganadería y siempre de proximidad, donde primaba el aprovechamiento de todo”.

“Los lácteos son alimentos que desde siempre se han utilizado en los hogares y debemos ponerlos en valor, porque la cocina es alimentación y ésta a su vez es medicina preventiva”, confiesa la chef. Y es que la cultura gastronómica europea tiene mucho de cocina tradicional, marcada por ingredientes obtenidos en el entorno más inmediato, de forma sostenible, y que son beneficiosos para nuestra salud, “y en esto, los lácteos en todas sus variantes son la punta de lanza”.

Muñoz sabe integrar los lácteos como nadie en un sinfín de platos y postres. “Como entrante o principal, no conozco a nadie a quien no le gusten las croquetas, y precisamente los lácteos cobran protagonismo como gran ingrediente central”, asevera la chef. En la repostería, prosigue, el abanico de posibilidades es ingente, vinculado en muchas ocasiones a una herencia de recetas que han pasado de generación en generación y que han perdurado hasta nuestros días, permitiendo aprovechar al máximo los recursos y no desperdiciar nada. ■





• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





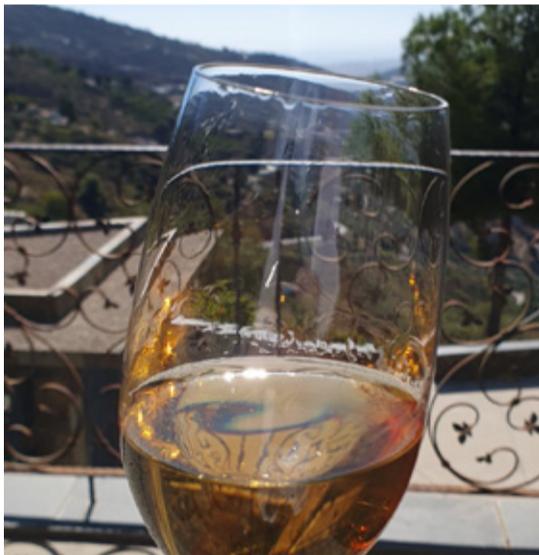
• El Radar ≈ Sabor a Torre del Mar • Mesón Sara

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 marinerero, 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 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

**¡FELICES FIESTAS Y FELIZ AÑO NUEVO!
TE ESPERAMOS ESTA NAVIDAD...**



• 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



EL UPPERY CLUB ROOFTOP ACOGE UNAS JORNADAS GASTRONÓMICAS SOBRE PRODUCTOS DE CANILLAS DE ACEITUNO

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Los días 20, 21, 27 y 28 de diciembre, el chef Juan Muñoz y su equipo pondrán en valor los grandes productos canilleros en unas jornadas gastronómicas dedicadas al pueblo axárquico de Canillas de Aceituno y que se realizarán en el restaurante Uppery Club Rooftop (C/ Ámbar, 7. Málaga).

Los platos que podrán degustar todas aquellas personas que se acerquen a disfrutar de estas jornadas son un bao de chivo malagueño cocinado en olla y acompañado de buñuelo de queso de cabra de Ronda frito, hierbabuena, mayo de su caldo y patatas crujientes; un foie braseado y tostado sobre pan crujiente de cereales, emulsión de manzana verde y virutas de chivo aderezado con jalea de Frigiliana; unas albóndigas de chivo a la brasa y aromatizadas con sarmientos y bañadas en pepitoria de los montes de Málaga; y un chico de Canillas de orza con matanza en texturas, migas crujientes y yema curada en sal de hierbas, que es el plato con el que Juan Muñoz ha participado en el proyecto y en el recetario derivado del mismo.

Canillas de Aceituno y la gastronomía

El proyecto Gastronomía de Canillas ha completado otro año con un gran impacto positivo gracias a las diferentes acciones y actividades llevadas a cabo por el Ayuntamiento de la localidad. Ahora, enfocados ya en 2025, el objetivo seguirá siendo posicionar digitalmente la gastronomía de Canillas de Aceituno, destacando el chivo y a la morcilla, sin olvidar otros productos gourmet de referencia y otras actividades tanto sociales como culturales.

Desde que, en el año 2022, la Concejalía de Turismo de Canillas de Aceituno lanzase el portal gastronómico www.gastronomiade-canillas.es, son ya quince los cocineros asentados en Málaga, y con un arraigo realmente potente a sus productos, los que han elaborado distintas recetas con el chivo de Canillas de Aceituno y la morcilla como protagonistas.

"El objetivo principal siempre ha sido poner en valor estos productos para que fuesen más conocidos y valorados fuera de la provincia", comenta Álvaro Hurtado, concejal de turismo de Canillas de Aceituno. Para ello, el proyecto ha contado con algunos de los chefs más prestigiosos de toda la provincia, como son Benito Gómez (Bardal 2* Michelin), Daniel Carnero (Kaleja 1* Estrella Michelin), José Carlos García (José Carlos García 1* Estrella Michelin), Juan Muñoz (Uppery Club), Matteo Manzatto (Venetiis), Camilo Rojas (Los Patios de Beatas), Álvaro Saura (Liceo Playa), Mariano Rodríguez (EME de Mariano), Jorge Berzosa (Verum), Cristina Cánovas y Diego Aguilar (Palodú), Pablo Castillo, Fernando Villasclaras, Mariano Martín (Mesón Mariano), Pablo Vega (Ménade) y Rocío Rando (La Sociedad).







Jorge Muñoz y Jacqueline Rodríguez ganan la quinta edición del concurso de cocina ecológica Biorestauración

La Escuela Superior de Hostelería de Sevilla ha vuelto a acoger la final del concurso de cocina ecológica organizado por Ecovalia. El sevillano Jorge Muñoz se ha proclamado vencedor de esta quinta edición en la categoría de profesional. En la modalidad de amateur, la ganadora ha sido Jacqueline Rodríguez.

'Queso, miel, almendra' ha sido el nombre del plato que ha otorgado a Jorge Muñoz el galardón de ganador de la quinta edición del concurso de cocina ecológica BioRestauración en la categoría de profesional. En la modalidad de amateur, la primera posición ha sido para Jacqueline Rodríguez con su receta 'Yapingacho'.

La Escuela Superior de Hostelería de Sevilla ha vuelto a ser el escenario en el que los diez semifinalistas han disputado la final elaborando un plato con productos ecológicos. Álvaro Barrera, presidente de Ecovalia, ha señalado que este concurso "demuestra el gran nivel y el talento que hay en este sector. Además, es una apuesta por la incorporación a la hostelería de los productos ecológicos con el objetivo de aumentar el consumo, uno de los principales retos de Ecovalia. Asimismo, esta nueva edición ha mostrado el gran nivel de los profesionales de este sector".

El jurado de la gran final ha estado compuesto por: José Miguel Magín, chef de Hoteles Santos 'Saray'; Camila Ferraro, chef del restaurante Sobretablas; Enrique Sánchez, chef y presentador de televisión; Yolanda García, chef de Gastrociencia; Laura Robles, copropietaria del grupo Robles Restaurantes y Fermín López, jefe de cocina de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

El concurso cuenta con la colaboración de Rancho Cortesano, Biográn, Coato, Yerbabal, La Abuela Carmen, Salinas del Alemán, Procam, L'Andalusi, Bioalverde, Almazara la Subbetica, Campoalcor, Valle del Taibilla, Vegavilanos, Pilares, Miel de León, Perseus, Campos y quesería El Gazul.

La campaña 'El futuro está en tu mesa con la hoja verde', que ejecutarán Ecovalia y Agrobio, cuenta con la financiación de European Research Executive Agency, de la Unión Europea, y está englobada dentro de las campañas 'Enjoy, it's from Europe', que ponen y aumentan la visibilidad de los productos agroalimentarios europeos.





flâneur

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

OCHO JOYAS ANDALUZAS PARA DESCUBRIR ESTA NAVIDAD

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



[Montefrío - Granada]

Con la llegada de la Navidad, el encanto de los pueblos andaluces se magnifica. Entre calles empedradas, luces titilantes y tradiciones centenarias, cada rincón invita a una experiencia única. Hemos seleccionado ocho localidades, una por provincia, que destacan por su belleza y magia navideña.

■ **Vejer de la Frontera (Cádiz).** Enclavado en una colina, Vejer de la Frontera combina historia y naturaleza con una estética impecable. Sus estrechas calles blancas, adornadas con decoraciones navideñas, se iluminan al anochecer, creando un ambiente de cuento. La Plaza de España se convierte en el epicentro de la celebración, con mercados artesanales y dulces típicos como los pestiños.

■ **Almonaster la Real (Huelva).** Entre la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, este pueblo invita a un viaje en el tiempo. Su mezquita del siglo IX, con vistas impresionantes, cobra un aire especial en esta época del año. Los visitantes pueden disfrutar de rutas de senderismo y degustar manjares como el jamón ibérico, todo mientras la Navidad impregna el ambiente.

■ **Montefrío (Granada).** Considerado uno de los pueblos más bellos del mundo por National Geographic, Montefrío deslumbra con su perfil monumental. La fortaleza árabe y la iglesia de la Villa dominan el horizonte. En Navidad, el casco histórico se llena de luces y actividades culturales, como conciertos en sus iglesias.

■ **Mojácar (Almería).** Este pintoresco pueblo blanco, bañado por el Mediterráneo, se transforma en un rincón acogedor durante las fiestas. Las calles decoradas con esmero y la plaza del Ayuntamiento albergan eventos como belenes vivos y mercadillos. Además, el contraste entre mar y montaña ofrece vistas inolvidables.



■ **Zuheros (Córdoba).** Pequeño pero lleno de encanto, Zuheros está rodeado por el Parque Natural de las Sierras Subbéticas. Su castillo y casas blancas parecen brotar de la roca. Durante la Navidad, las tradiciones cobran vida con villancicos populares y degustaciones de mazapanes caseros.

■ **Baeza (Jaén).** Declarada Patrimonio de la Humanidad, Baeza combina historia renacentista con tradiciones navideñas. Sus plazas y edificios históricos, como la catedral, se decoran con luces que resaltan su majestuosidad. Los coros de villancicos y la feria navideña hacen de este destino una joya invernal.

■ **Carmona (Sevilla).** Sus calles empedradas y su arquitectura andaluza se iluminan con decoraciones festivas que realzan su belleza histórica. No te pierdas el Alcázar de la Puerta de Sevilla, con vistas espectaculares, y la Iglesia de Santa María. Durante estas fechas, el mercado navideño en la Plaza de Abastos y las tradiciones locales, como las zambombas flamencas, crean un ambiente mágico. Es un destino perfecto para disfrutar de cultura, gastronomía y espíritu navideño.

■ **Frigiliana (Málaga).** Con sus calles empinadas y casas de cal, Frigiliana es un icono de la Axarquía malagueña. En Navidad, los balcones se decoran con luces y flores, y los mercadillos ofrecen artesanía y productos locales como el vino dulce. El entorno natural, con vistas al Mediterráneo, redondea la experiencia. ■



[Frigiliana - Málaga]





| agromagazine.es • Toda la información a diario |

¡VOLVEMOS EL 24 DE ENERO!

20 25

A champagne bottle is positioned at the bottom center of the frame. The cork has just popped, and a large plume of white, five-pointed star-shaped confetti is falling from the neck of the bottle, filling the upper two-thirds of the image. Interspersed among the stars are several pieces of silver, shimmering streamer paper. The background is a solid, light blue color. The text '¡VOLVEMOS EL 24 DE ENERO!' is printed in white at the top, and the numbers '20' and '25' are printed in large white font on either side of the bottle's neck.