

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo · Cultura
NÚMERO 103 - ENERO 2025



"A VECES LAS COSAS SALEN MAL, ESO ES NORMAL, PERO TENEMOS
UN DICHO EN EL TIBET: "NUEVE VECES FALLAS, NUEVE VECES
LO VUELVES A INTENTAR"

| DALÁI LAMA |



EXPERTOS
MADURADORES
FRUTAS
TROPICALES

TROPICAL
 **millenium**

STAFF - AGR0103

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**





+500 HECTÁREAS

AGUACATES



TECNOLOGÍA

INNOVACIÓN



I+D+i

MANGOS



EXPERTOS EN MADURACIÓN DE AGUACATES Y MANGOS



EDITOR'S LETTER

Comenzamos el año con entusiasmo. Será nuestra novena temporada publicando este periódico en la provincia de Málaga. Vamos día a día. No nos hacemos grandes expectativas: la vida nos ha enseñado que el tiempo las tumba. Por tanto, más que expectativas, tenemos algunas ideas y objetivos para este 2025 que acaba de comenzar. Paso a paso, mañana a mañana...no se nos ocurre mejor plan de vida para transitar por la incertidumbre y la intemperie.

Este número lo abrimos con un reportaje de mermeladas de frutas exóticas, ideales para poner color y sabor a tus desayunos. En este número, el 103 desde que comenzamos nuestra andadura en 2015, nos vamos de viaje por distintos puntos del mundo.

En primer lugar, querido lector, os proponemos una vuelta por Japón, para conocer algunas de esas verduras japonesas que dan lustre a la rica gastronomía del país nipón. Un mundo de sabores y de texturas que no se encuentran fácilmente en muchas cocinas.

Asimismo, y como segundo viaje, os llevamos a Rávena, en Italia, uno de esos lugares que guarda un patrimonio cultural de una riqueza inigualable: los mosaicos bizantinos. Además alberga la tumba de Dante, el insigne autor de "La divina comedia".

Una entrevista con motivo de la próxima celebración de H&T en Málaga y otros asuntos culturales cinematográficos cierran este número.

Feliz lectura, salud y muchas gracias.



H&T SALÓN DE INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA

3/4/5 FEB ————— 2025

ENCIENDE EL FUTURO

FYCMA - Palacio de Ferias y Congresos de Málaga #HyT / salonhyt.com

ORGANIZA



PREMIUM PARTNER



PROMOTORES INSTITUCIONALES



PROMOTORES SECTORIALES



GOLDEN PARTNERS



SILVER PARTNERS



BRONZE PARTNERS









HECHO CON
FRUTA FRESCA

BIO



RETAIL

FRESH FRESCO

BIO GUACA
MOLE

HORECA

FOOD SERVICE

CONGELADO

FROZEN SALUDABLE



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 |

MERMELADAS DE FRUTAS EXÓTICAS QUE TIENES QUE PROBAR

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO





En el vasto mundo de los sabores dulces, las mermeladas han sido una constante en nuestras mesas. Desde la clásica de fresa hasta la refrescante de naranja, estos productos son parte de nuestra cotidianidad. Sin embargo, hay un mundo inexplorado de sabores exóticos que merecen un lugar en tu despensa. Te presentamos seis mermeladas de frutas exóticas que harán que tu desayuno, postre o merienda se convierta en una experiencia inolvidable.

• **Mermelada de Pitaya: el arte tropical en un frasco**

Conocida también como fruta del dragón, la pitaya es originaria de América Central y se ha popularizado en todo el mundo por su aspecto vibrante y su sabor suave. La mermelada de pitaya combina una textura ligera con un toque dulzón y un leve dejo ácido, ideal para acompañar tostadas o incluso postres más elaborados como tartas. Además, su color fucsia intenso convierte cualquier plato en una obra de arte culinaria.

• **Mermelada de Yaca: un tesoro del sudeste asiático**

La yaca, también conocida como jackfruit, es la fruta más grande del mundo y se caracteriza por su sabor que recuerda a una mezcla de plátano y piña. La mermelada de yaca tiene una textura cremosa y un sabor dulce que resulta perfecto para acompañar yogures, panqueques o incluso como relleno de croissants.

• **Mermelada de Camu Camu: la explosión de la Amazonía**

Originaria de las selvas peruanas, el camu camu es una pequeña baya que contiene una de las mayores concentraciones de vitamina C en el mundo. Su mermelada ofrece un equilibrio entre acidez y dulzura, ideal para aquellos que buscan un sabor más refrescante. Combínala con queso crema o como base para salsas en platos de carnes blancas.

• Mermelada de Mangostán: la reina de las frutas

Considerada un lujo en muchas partes del mundo, el mangostán es una fruta tropical originaria del sudeste asiático. Su pulpa blanca y jugosa se transforma en una mermelada exquisita con un sabor que mezcla notas dulces y cítricas. Perfecta para acompañar helados, crepes o simplemente disfrutarla en una rebanada de pan artesanal.

• Mermelada de Noni: un guiño a la salud

El noni, conocido por sus propiedades medicinales, no es precisamente una fruta famosa por su sabor cuando se consume fresca. Sin embargo, en forma de mermelada, sus notas ácidas y ligeramente amargas se suavizan con el azúcar, resultando en un producto único. Es ideal para los más atrevidos que buscan nuevos sabores y beneficios para la salud en un solo bocado.

• Mermelada de Maracuyá: la pasión en cada cucharada

El maracuyá, también conocido como fruta de la pasión, es un clásico tropical que nunca decepciona. Su mermelada equilibra perfectamente el dulzor con la acidez, convirtiéndola en una opción versátil. Úsala para darle un toque único a tus postres, desde cheesecakes hasta mousse, o simplemente disfrútala con galletas.

• Dónde encontrarlas

Estas mermeladas de frutas exóticas pueden ser un poco más difíciles de encontrar que las convencionales, pero muchas tiendas gourmet, mercados orgánicos y plataformas en línea ofrecen opciones de alta calidad. Algunas marcas incluso elaboran productos artesanales con ingredientes locales y sostenibles, asegurando un sabor auténtico y respetuoso con el medio ambiente.

• Un deleite para los sentidos

Atrévete a ampliar tu paladar y prueba estas mermeladas de frutas exóticas que no solo ofrecen sabores únicos, sino también una conexión con las culturas y los paisajes de donde provienen. Cada cucharada es un viaje sensorial que te invita a explorar el mundo desde la comodidad de tu hogar. ■







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

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

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

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



• Panadería Pastelería Salvador

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

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



• Jamonería Rincón Ibérico

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

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




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



**UN VIAJE A JAPÓN A
TRAVÉS DE SUS VERDURAS**

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO





La gastronomía japonesa es famosa por su equilibrio, frescura y el respeto por los ingredientes de temporada. Dentro de este vasto universo culinario, las verduras ocupan un lugar destacado, muchas de ellas con una historia profunda y una relación intrínseca con la cultura nipona. Aunque algunas de estas verduras son comunes en todo el mundo, muchas otras son exclusivas de Japón, ofreciendo sabores y texturas que no se encuentran fácilmente en otras cocinas. A continuación, exploramos algunas de las verduras originales japonesas más representativas.

• Daikon: El Rábano Gigante

El daikon es un rábano blanco de gran tamaño que destaca por su sabor suave y ligeramente picante. Esta raíz se ha cultivado en Japón durante más de mil años y se utiliza en una amplia variedad de platos. Es común encontrarlo en sopas, encurtidos, guisos e incluso como acompañante en sushi y sashimi. Su versatilidad lo convierte en un ingrediente fundamental en la cocina japonesa, tanto en platos fríos como calientes. Además, es muy apreciado por sus propiedades digestivas y desintoxicantes.

• Shiso: La Hoja Aromática

El shiso es una hoja que pertenece a la familia de la menta y tiene un sabor único, a medio camino entre la albahaca, la menta y el anís. Utilizada principalmente en ensaladas, encurtidos y como acompañante en sashimi, esta hierba aromática es esencial para dar frescura y profundidad a los platos japoneses. En primavera y verano, sus hojas verdes y rojas se utilizan para decorar y complementar una gran variedad de platos, mientras que las semillas del shiso se emplean en la preparación de aceites y salsas.

• Gobo: La Raíz de Bardana

La raíz de bardana, conocida como gobo, es otro ingrediente fundamental en la cocina japonesa. Su sabor terroso y su textura fibrosa lo convierten en una opción ideal para guisos y sopas. Además, se utiliza en la preparación de kinpira gobo, un plato típico en el que la raíz se corta en tiras finas y se cocina con zanahorias y salsa de soja. Su uso también se extiende a las ensaladas y encurtidos, y su capacidad para absorber los sabores de los caldos y salsas lo hace imprescindible en la cocina casera japonesa.

• Nasu: La Berenjena Japonesa

Aunque la berenjena es común en muchas cocinas del mundo, la nasu japonesa es particularmente apreciada por su textura tierna y su piel fina. Se utiliza en una variedad de platos, desde el nasu dengaku (berenjena asada con pasta de miso) hasta el nabe (guisos de potaje), pasando por frituras y encurtidos. La berenjena japonesa es más suave y menos amarga que sus contrapartes occidentales, lo que la convierte en una opción popular para los paladares delicados.

• Kabocha: La Calabaza Japonesa

La kabocha es una calabaza de piel verde y carne de un naranja intenso, conocida por su sabor dulce y su textura densa. Es común en sopas, guisos, currys e incluso en postres. Una de las formas más populares de preparar la kabocha es en kabocha no nimono, un plato en el que la calabaza se cocina lentamente con salsa de soja y mirin, absorbente de sabores y una delicia otoñal. Esta calabaza es especialmente popular durante los meses de invierno, cuando su dulzura reconfortante se convierte en el centro de muchas comidas.

• Mitsuba : El Perejil Japonés

El mitsuba es una hierba que se asemeja al perejil, pero con un sabor más fresco y ligeramente picante. Es utilizada principalmente como adorno en sopas, fideos y ensaladas. En platos como el sukiyaki o el shabu-shabu, las hojas de mitsuba ofrecen un toque herbáceo que equilibra los sabores intensos de las carnes y el caldo. Además, esta hierba tiene propiedades digestivas, lo que la convierte en un acompañante perfecto para platos ricos y sabrosos.

• Yamaimo: El Ñame

El yamaimo, o ñame japonés, es un tubérculo conocido por su textura viscosa. Se ralla y se sirve generalmente como tororo, una especie de puré espeso que se coloca sobre arroz, fideos o incluso sobre pescado crudo. Su consistencia pegajosa es un contraste interesante con la suavidad de los platos japoneses, y su sabor suave y ligeramente dulce lo convierte en un ingrediente reconfortante y saludable.

• Udo: El Brote de la Aralia

El udo es un brote comestible de la planta *Aralia cordata*. Su sabor fresco y ligeramente amargo lo hace perfecto para ensaladas y guisos. Es una verdura que simboliza la llegada de la primavera en Japón, y su uso se remonta a siglos atrás. Se consume fresco, en pickles o incluso cocinado en tempura.

Un tesoro

La diversidad de las verduras japonesas no solo enriquecen la cocina de Japón, sino que también cuentan historias de tradición, estacionalidad y respeto por los ingredientes naturales. Estas verduras originales ofrecen una ventana única a la cultura nipona, donde la preparación y presentación de los alimentos es tan importante como su sabor. Para aquellos que desean adentrarse en la auténtica cocina japonesa, conocer y disfrutar de estas verduras es un paso esencial para comprender la esencia de su gastronomía. ■

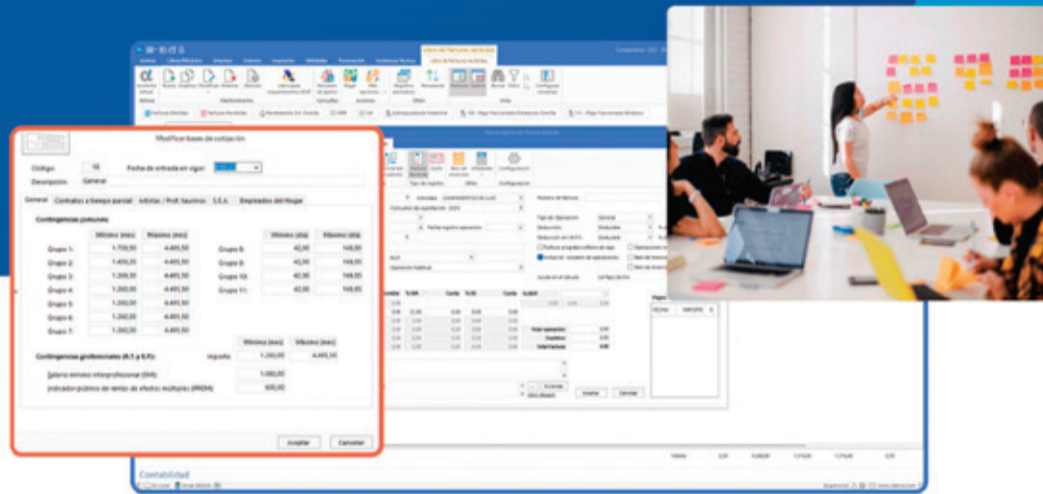


Software para gestión de empresas y pymes

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

• ENERO 2025 •

GUÍA GASTRO

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



INTERIOR DE EL REFECTORIUM CATEDRAL.

TRADICIÓN Y VANGUARDIA EN EL CENTRO DE MÁLAGA

ALICIA IZQUIERDO

ENTREVISTA CON LA CONCEJAL DELEGADA DE INNOVACIÓN,
DIGITALIZACIÓN Y CAPTACIÓN DE INVERSIONES Y RESPONSABLE
DE FYCMA DEL AYUNTAMIENTO DE MÁLAGA

"H&T sitúa a Málaga en el principal foco nacional e internacional del sector agroalimentario y gastronómico, así como del canal Horeca y del turismo"

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se celebrará del 3 al 5 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) abordará en el espacio 'Main Stage' temas tan trascendentales para los sectores hotelero, hostelero y turístico como la sostenibilidad, la inteligencia artificial y la transformación digital, la gestión empresarial, el marketing y la comunicación, la internacionalización y el ocio en el ámbito de la hostelería. Asimismo, la 'Sala de Catas' pondrá en valor el trabajo de los enólogos y los vinos de parcela, las diferentes regiones vitivinícolas nacionales e internacionales; además del maridaje molecular que mostrará la perspectiva dual de la química y la gastronomía para cautivar al comensal.





¿Cómo se presenta la nueva edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se celebra del próximo 3 al 5 de febrero en el Palacio de Ferias y Congreso de Málaga?

Con sólidas expectativas, acorde con la categoría de esta edición. H&T es un foro profesional muy consolidado a nivel nacional e internacional que es referente en los sectores hostelero, hotelero y turístico, por lo que cada año lo celebramos con mayor entusiasmo. Esta vigesimo-séptima edición llega a Málaga con un programa con profesionales de altísimo nivel que abordarán temas de máxima actualidad y con un gran número de empresas e instituciones públicas que apuestan por H&T como el foro idóneo para visibilizar sus marcas, ampliar su capacidad de negocio e internacionalización, así como estar al día de las últimas tendencias del sector.

La sostenibilidad, la inteligencia artificial, la internacionalización o la enología serán algunos de los temas principales que se abordarán en el espacio que denomináis 'Main Stage'...

Efectivamente. En este espacio destacado de H&T se abordarán estas temáticas a través de ponencias y distintos tipos de experiencias, pero siempre con el foco en la innovación aplicada a los subsectores de las industrias hostelera, hotelera y turística. Hay que tener en cuenta que la digitalización y conocer los nuevos conceptos y retos para el canal Horeca es imprescindible para consolidarse en el mercado. Y el salón H&T aglutina a profesionales y empresas a la vanguardia de la sostenibilidad, la internacionalización o la inteligencia artificial. A todo esto, hay que sumar otras temáticas tan importantes como la alta gastronomía, los conceptos y enfoques más disruptivos o las tendencias en comunicación y marketing para potenciarse en el sector. Además, cabe destacar que también albergará foros sectoriales de ámbito nacional alineados con H&T, como es el caso del Foro Nacional de Hostelería, un encuentro esencial para profesionales.

Uno de los asuntos que abordaréis en la 'Sala de Catas' será el maridaje molecular, donde se mostrará la relación, los vínculos entre la química y la gastronomía. ¿Qué nos puedes adelantar al respecto?

Mostrar la vanguardia en todas las esferas del canal Horeca es un objetivo de H&T. Esta iniciativa la llevará a cabo una especialista en química de los alimentos de la Universidad de Málaga, un sumiller ex-

perto en gastronomía y un cocinero con experiencia en departamentos de I+D+i. Los tres ponentes demostrarán cómo uniendo la ciencia y la gastronomía se pueden crear experiencias únicas.

¿Cuáles son los principales retos que os habéis marcado para este nuevo año y cuál es el margen de crecimiento tras el éxito de las últimas ediciones?

El margen de crecimiento está en la calidad de los contenidos y de la oferta, pues en lo que respecta a la superficie expositiva ya estamos en máximos, con una ocupación total de los tres pabellones hábiles de FYCMA. Por ello, como apunta el claim de esta edición, el reto está en aportar valor para ‘encender el futuro’ potenciando la parte más innovadora del sector, con soluciones sostenibles, tecnológicas y aliados que ayuden a las marcas a su diferenciación dentro del tejido empresarial.

¿Cuántas empresas y de qué sectores participan este año?

H&T congrega anualmente uno de los mayores catálogos de empresas y entidades con una oferta integral de servicios, productos gastronómicos y soluciones de negocio de la industria de equipamiento, canal Horeca y propuestas tecnológicas. Además, cabe resaltar la presencia del ámbito agroalimentario con gran protagonismo del producto autóctono local y regional con la participación de las marcas promocionales Sabor a Málaga, Sabor Granada, Sabores de la Provincia de Sevilla, Burgos Alimenta, Sabores Almería, Alimentos de Segovia, Alimentos de Palencia y las diputaciones de Cáceres y Badajoz.

¿Qué caras conocidas del panorama gastronómico nacional e internacional van a encontrar los asistentes a esta edición?

El cocinero con tres estrellas Michelin Quique Dacosta será el encargado de inaugurar el espacio principal ‘Maing Stage’ el próximo lunes 3. Un chef referente de la alta cocina a nivel mundial e impulsor de la cocina de vanguardia. Todo un lujo para H&T. Pero no será el único profesional reconocido que forme parte del programa. El martes 4 tendremos la oportunidad de contar con Pepe Rodríguez, chef estrella Michelin y jurado del programa televisivo ‘MasterChef’. En total serán una treintena de chefs de reconocido prestigio, soles Repsol y estrellas Michelin. Por el espacio ‘Kitchen Lab’ pasarán, por ejemplo, Rodrigo Castelo, Mauricio Giovanni, Diego Gallegos, David Olivas, Juanjo Carmona, Oriol Rovira o Emi Schobert. La lista es extensa en número y en prestigio profesional.

Este año estará también presente Eduard Dirk Van der Niepoort, uno de los mejores wine-makers del mundo...

Como decía anteriormente, esta edición de H&T tiene un plantel de profesionales impresionante. Efectivamente, él es un referente mundial en dicho sector y estará el martes 4 en la ‘Sala de Catas’ para hablar de la importancia de la enología en nuestra vecina Portugal. Junto a él, contaremos con otros expertos procedentes de diferentes ámbitos como el empresarial o el gastronómico que conformarán uno de los programas más especializados para el sector.

¿Qué supone para Málaga la celebración cada año de H&T en la capital?

Málaga, capital tecnológica del sur de Europa, concentra un ecosistema innovador consolidado y posicionado a nivel internacional. La ciudad, como foco de atracción de empresas de innovación, así como de iniciativas y proyectos vinculados al negocio digital, se convierte en el escenario idóneo para congregar las últimas novedades y tendencias para el canal Horeca y la industria turística. Supone situar a la provincia Málaga en el foco del sector agroalimentario y gastronómico, así como del canal Horeca y del turismo. Si bien H&T cuenta con una impronta malagueña por la participación de productores, proveedores, empresas tecnológicas y profesionales de la cocina de reconocido prestigio, es también una ventana al mundo en el que mirar y ser mirados. Es un espacio integral, versátil e internacional.



• 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

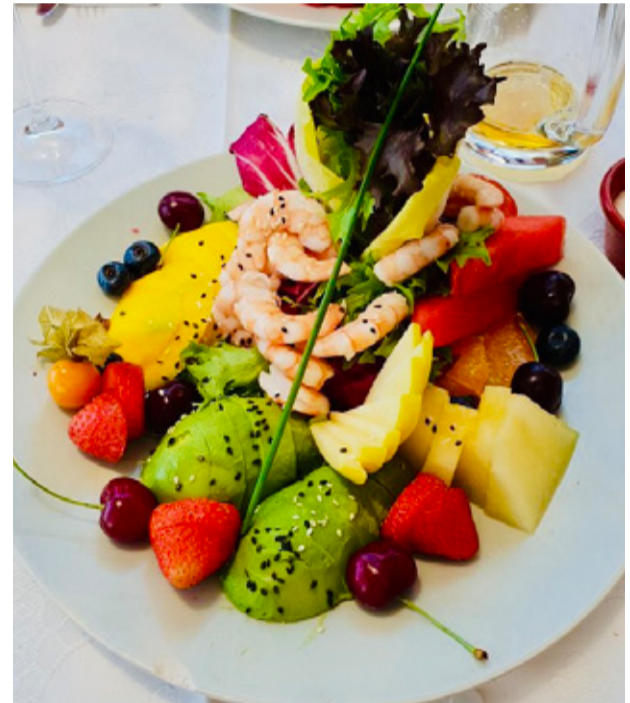
En Jordi Mesón Tapas os ofrecemos el mejor ambiente para degustar los platos de la mejor calidad. Abrimos desde las 12 del mediodía a las 11 de la noche, excepto los domingos. Variada carta de tapas. Platos del día caseros, elaborados y sugerencias. Ven y marida nuestros platos con algunos de nuestros 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

**¡VOLVEMOS EN MARZO!
MUCHAS GRACIAS A TODOS**



• 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

BARCELONA WINE WEEK DESVELARÁ LO ÚLTIMO DEL VINO ESPAÑOL CON MÁS DE 100 EXPERTOS

Se celebra del 3 al 5 de febrero en el Recinto de Montjuïc de Fira Barcelona

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO





La próxima edición de Barcelona Wine Week pondrá el foco en retos del sector vitivinícola y tendencias de consumo, con la revalorización de los vinos que nacen de cepas centenarias. Para ello, ha invitado a bodegueros de la talla de Raúl Pérez (El Bierzo), para muchos el enólogo más influyente de nuestro país, o Fernando Mora (Bodegas Frontonio), Master of Wine y elaborador de algunas de las garnachas más reputadas del mundo.

Bajo el mismo eje del programa, una sesión inédita permitirá catar vinos de cepas prefiloxéricas, algunas con casi 300 años, de Lanzarote (Bodegas El Grifo) Pontevedra (Bodegas Gerardo Méndez) y Valladolid (Javier Sanz Viticultores). Sobre los secretos de las viñas viejas también hablarán reconocidos expertos como Doug Frost, Master of Wine y Master Sommelier, o Fernando Mayoral (Mejor sumiller de España 2024). Además, el espacio Wine Tasting Journey del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ofrecerá una cata autoguiada con más de 80 referencias de vinos de cepas viejas de todo el país.

El programa de actividades abordará otras tendencias como el auge de los blancos, en una sesión que reunirá a los sumilleres de los restaurantes Paco Roncero (M^a José Huertas) y Disfrutar (Rodrigo Briseño), entre otros especialistas. También se analizarán retos inaplazables para el sector. Bodegas de renombre como Abadía Retuerta, Matarromera, Raventós Codorníu y Perelada abordarán una cuestión tan urgente como el aprovechamiento del agua y la respuesta a los episodios de sequía.

Otra asignatura pendiente, la visibilización de las mujeres del vino, centrará la cata Vinos de Autora, con enólogas como Mayte Calvo (Bodegas Bilbaínas), Laura Tragant (Codorníu), Anne Cannan (Clos Figueres) o Martina Prieto (Bodegas Prieto Pariente). Además, en BWW2025 se entregarán los I Premios Isabel Mijares, creados por Mujeres del Vino para reconocer a la mejor enóloga, sommelier, viticultora y directora de bodega,

entre otras categorías. Entre las finalistas, nombres como Marta Casas (Parés Baltà); Mireia Torres (Jean Leon); Adriana Ochoa (Bodegas Ochoa); o las Master of Wine Jancis Robinson y Almudena Alberca.

Rías Baixas, Rioja y Terra Alta, protagonistas

En el programa de catas destacan algunas sesiones monográficas inéditas. Por un lado, 'Los 10 magníficos de la D.O. Rías Baixas', en la que se podrán catar diez de los mejores vinos de esta D.O. gallega, la mayoría blancos, de la mano del periodista y sumiller Ramon Francàs. Un viaje por una D.O. que ha vivido una evolución extraordinaria desde la década de los 80 y que continúa imparable. Por otro, la que conmemorará el centenario de la D.O. Ca Rioja, con 8 vinos procedentes de viñedos históricos riojanos. Una cata exclusiva que dirigirá el Master of Wine Pedro Ballesteros. Él mismo será, también, el encargado de dirigir una cata de los vinos más representativos de la D.O. Terra Alta, con garnachas y cariñenas de largas crianzas.

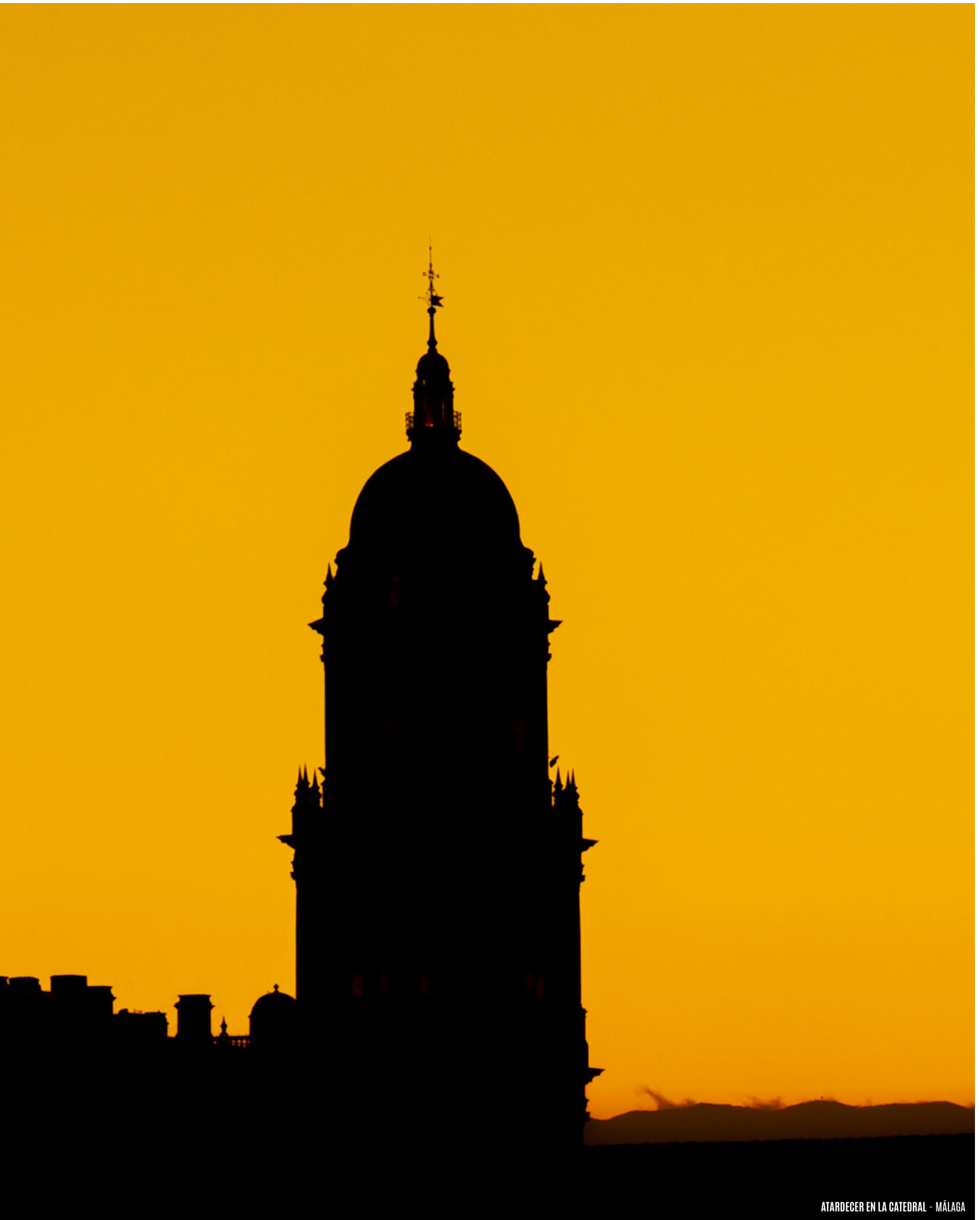
Además, por primera vez, BWW acogerá la entrega de los premios Estrella a las mejores cartas de vinos de bares y restaurantes de España, organizados por la prestigiosa guía Star Wine List, y el concurso Mejor Sumiller de Catalunya. También será el escenario del I Fórum Internacional de Enoturismo, organizado por la Agencia Catalana de Turismo (ACT) y centrado en proyectos de referencia mundial, con sesiones dedicadas a los casos de Burdeos, Oporto, Georgia y China, y la participación de una quincena de ponentes internacionales.

Barcelona Wine Week 2025 reunirá a más de 1.200 empresas expositoras en la que será la mayor edición en sus cuatro años de historia. El salón, que se celebrará por primera vez en dos pabellones de Fira de Barcelona, espera recibir a más de 24.000 visitantes profesionales.

flâneur

UN PASEO TURÍSTICO Y CULTURAL POR EL MUNDO





RÁVENA

UN TESORO DEL ARTE
Y LA HISTORIA DE ITALIA

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



Rávena, una ciudad en la región de Emilia-Romaña, es un destino que combina historia, arte y cultura con un encanto inigualable. Aunque no siempre figura entre las ciudades más visitadas de Italia, Rávena atesora algunos de los mosaicos más impresionantes del mundo, declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, y ofrece una experiencia única para los amantes del arte, la historia y la tranquilidad.



• **Basílica de San Vital: un festín para los ojos**

El recorrido por Rávena debe comenzar en la Basílica de San Vital, una joya arquitectónica del siglo VI. Este edificio bizantino, con su forma octogonal y su cúpula imponente, alberga mosaicos que quitan el aliento. Las escenas de la corte del emperador Justiniano y su esposa Teodora son un ejemplo exquisito de cómo el arte puede transmitir poder y espiritualidad.

• **Mausoleo de Gala Placidia: una estrella entre las estrellas**

A pocos pasos de la Basílica de San Vital se encuentra el Mausoleo de Gala Placidia. Este pequeño edificio de ladrillo puede parecer modesto desde el exterior, pero al cruzar su umbral, los visitantes son transportados a un mundo de estrellas doradas sobre un cielo azul profundo. Las escenas religiosas representadas en los mosaicos son de una belleza que trasciende el tiempo.

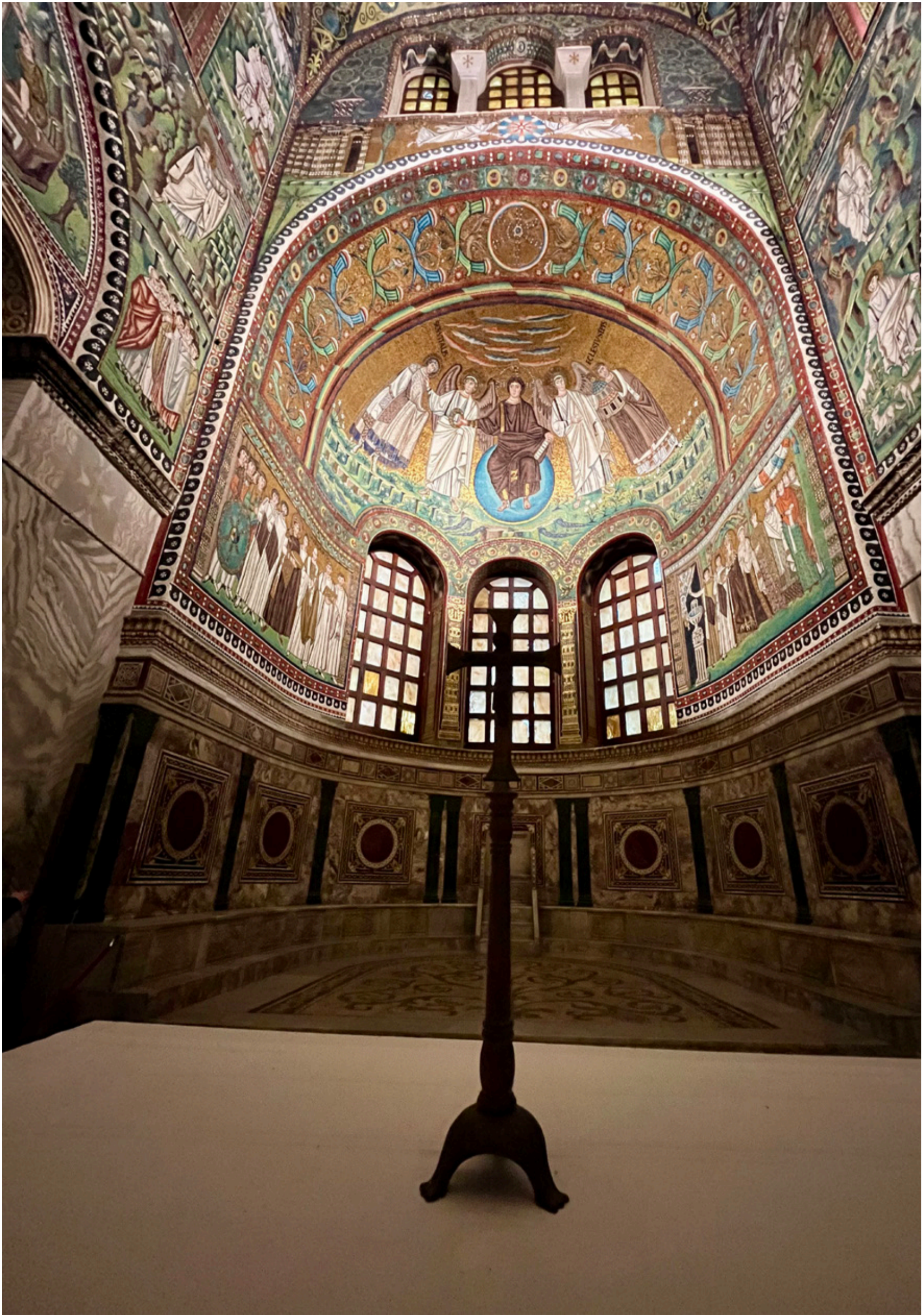
• **Basílica de San Apolinar Nuevo: la narrativa en mosaicos**

Construida en el siglo VI por el rey ostrogodo Teodorico, esta basílica es famosa por su serie de mosaicos que representan procesiones de santos y vírgenes. La riqueza de los detalles y el simbolismo reflejan la transición entre el dominio ostrogodo y el Imperio Bizantino, haciendo de este lugar un testimonio histórico invaluable.

• **Tumba de Dante Alighieri: un homenaje al poeta supremo**

Rávena también es conocida por ser el lugar donde descansa Dante Alighieri, el autor de "La Divina Comedia". Su tumba, un monumento sencillo pero lleno de significado, se encuentra cerca de la Basílica de San Francisco. Cada año, Florencia envía aceite para mantener encendida una llama perpetua en honor al poeta.





• Basílica de San Apolinar en Classe: un refugio de paz

Ubicada a pocos kilómetros del centro de la ciudad, esta basílica es un ejemplo sobresaliente de la arquitectura paleocristiana. Sus mosaicos en el ábside muestran una impresionante escena de Cristo rodeado por ovejas y paisajes bucólicos, lo que hace que cada visita sea una experiencia espiritual y visual.

• Baptisterio Neoniano: un testimonio de la fe

El Baptisterio Neoniano es el más antiguo de Rávena y otro lugar imprescindible. En su techo, un mosaico muestra el bautismo de Cristo rodeado por los apóstoles, una representación que resalta la maestría de los artesanos de la época.

• Mar y naturaleza: una escapada perfecta

Rávena también cuenta con playas cercanas, como Marina di Ravenna, ideales para relajarse después de un día explorando la ciudad. Además, el Parque del Delta del Po, con su biodiversidad única, es perfecto para los amantes de la naturaleza y el avistamiento de aves.

Consejos para los visitantes

Rávena es una ciudad que se recorre fácilmente a pie o en bicicleta. Para apreciar plenamente sus tesoros, considera adquirir un pase que incluya la entrada a sus principales monumentos. Además, dedica al menos un par de días para explorarla con calma y absorber su atmósfera tranquila y acogedora.

Un destino que cautiva

Rávena es mucho más que una ciudad llena de mosaicos. Es un lugar donde la historia, el arte y la vida cotidiana se entrelazan para ofrecer una experiencia única. Desde sus monumentos Patrimonio de la Humanidad hasta sus rincones menos conocidos, esta joya italiana invita a los viajeros a descubrirla y a llevarse consigo un recuerdo imborrable. ■



S V T
IVRA MONARCHIAE SVPEROS IN HIGETONTALACVSQZ
IVSTRANDO CECINI VOLVERVNT FATA QVODVSOVI
SED QVIA PARS CESSI MELIORIBVS HOSPITA CASTRIS
ACTOREM QVE SVVM PETIT FELICIOR ASTRA IS
HIC CLAVDOR DANTE'S PATRIUS EXTORRIS AB ORIS
QVEM GENAVIT PARVI FLORISSIMA MATER AMORIS

CATORCE PELÍCULAS DE
PRODUCCIÓN O CON PARTICIPACIÓN
ANDALUZA ESTÁN NOMINADAS
A LOS PREMIOS GOYA 2025

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



Un total de 14 películas de producción o con participación andaluza están nominadas a los Premios Goya. Varias de ellas han recibido ayudas de la Consejería de Cultura y Deporte, que también es patrocinadora de la gala que se celebrará en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Granada el próximo 8 de febrero.

LA CINTA DIRIGIDA POR ISAKI LACUESTA Y POL RODRÍGUEZ ESTÁ NOMINADA EN 11 CATEGORÍAS: MEJOR PELÍCULA, DIRECCIÓN, DOS ASPIRANTES A MEJOR ACTOR REVELACIÓN, DIRECCIÓN DE FOTOGRAFÍA, MONTAJE, CANCIÓN ORIGINAL, DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN, DIRECCIÓN ARTÍSTICA, SONIDO Y VESTUARIO. ESTA CINTA ES UNA DE LAS QUE HA RECIBIDO AYUDAS A TRAVÉS DE LAS CONVOCATORIAS DE LA AGENCIA ANDALUZA DE INSTITUCIONES CULTURALES

Un total de 14 películas de producción o con participación andaluza están nominadas a los Premios Goya 2025. Varias de ellas han recibido ayudas de la Consejería de Cultura y Deporte, que también es patrocinadora de la gala que se celebrará en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Granada el próximo 8 de febrero.

La consejera Patricia del Pozo ha felicitado a todos los nominados y ha valorado la "amplia presencia de profesionales de esta tierra, lo que da muestra de un talento imparable que es cada vez más reconocido dentro y fuera de nuestras fronteras". La titular de Cultura y Deporte ha reafirmado el compromiso con la producción andaluza apoyando futuros proyectos y atrayendo eventos como la ceremonia de los Goya, que ya se ha celebrado anteriormente en Sevilla y en Málaga.

La presencia de profesionales de la comunidad ha crecido con respecto a otras ediciones. De hecho, uno de los largometrajes que aspira a un mayor número de galardones se ha rodado íntegramente en la ciudad de la Alhambra, 'Segundo premio', inspirada en la historia del grupo 'Los Planetas', producido por los sevillanos Araland Films.

Isaki Lacuesta

La cinta dirigida por Isaki Lacuesta y Pol Rodríguez está nominada en 11 categorías: mejor película, dirección, dos aspirantes a mejor actor revelación, dirección de fotografía, montaje, canción original, dirección de producción, dirección artística, sonido y vestuario. Esta cinta es una de las que ha recibido ayudas a través de las convocatorias de la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales.

También lo ha hecho 'Por donde pasa el silencio', película por la que Sandra Romero está nominada a mejor dirección novel. En esta misma categoría compite 'Rita' de Paz Vega, que es otra producción que se ha beneficiado de este programa, junto con el cortometraje de animación 'El cambio de rueda' de Begoña Arostegui.

Entre las cintas con más nominaciones figura también 'La infiltrada', en la que participa la productora gaditana ETP, que aspira a mejor película, documental, dirección, actriz protagonista, actor de reparto, actriz de reparto, guion original, dirección de fotografía, montaje, música original, dirección de producción, sonido, maquillaje y peluquería y efectos especiales. Junto a ella, figuran el montaje de animación 'Superklaus', en el que participa el sevillano Nacho Lacasa, el documental 'Marisol, llámame Pepa', el corto de ficción 'Cuarentena', de Celia de Molina, y '¿Es el enemigo? La película de Gila', dirigida por el algecireño Alexis Morante, que compite en la categoría de mejor actor revelación con la interpretación de Óscar Lasarte.

Entre los profesionales andaluces que tienen opciones de conseguir un Goya se encuentran Fernando Franco, por 'Los pequeños amores' (mejor montaje), Salva Reina por 'El 47' (mejor actor de reparto), Antonio de la Torre por 'Los destellos' (mejor actor de reparto), Aixa Villagrán por 'La Virgen Roja' (mejor actriz de reparto) y Sergio de la Puente por 'Verano en diciembre' (mejor música original). La Consejería de Cultura y Deporte convocó el pasado 20 de diciembre las subvenciones a la producción de proyectos de largometrajes, de documentales y de otras obras audiovisuales en Andalucía a las que destinará 2.215.000 euros. Entre los criterios de valoración destacan la calidad, la originalidad y el valor técnico, el desarrollo o volumen de gasto realizado en Andalucía, el valor cultural del proyecto, la experiencia y la trayectoria profesional del personal participante y el porcentaje de participación de mujeres en el equipo, entre otros.

El plazo de presentación de solicitudes seguirá abierto hasta el 30 de enero. Una vez concluido, el listado provisional de admitidos se publicará en la web de la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales de la Junta de Andalucía.





| agromagazine.es • Toda la información a diario |

¡VOLVEMOS EL 25 DE FEBRERO!

