

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Flâneur · Cultura
NÚMERO 110 - AGOSTO 2025







STAFF - AGRO110

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

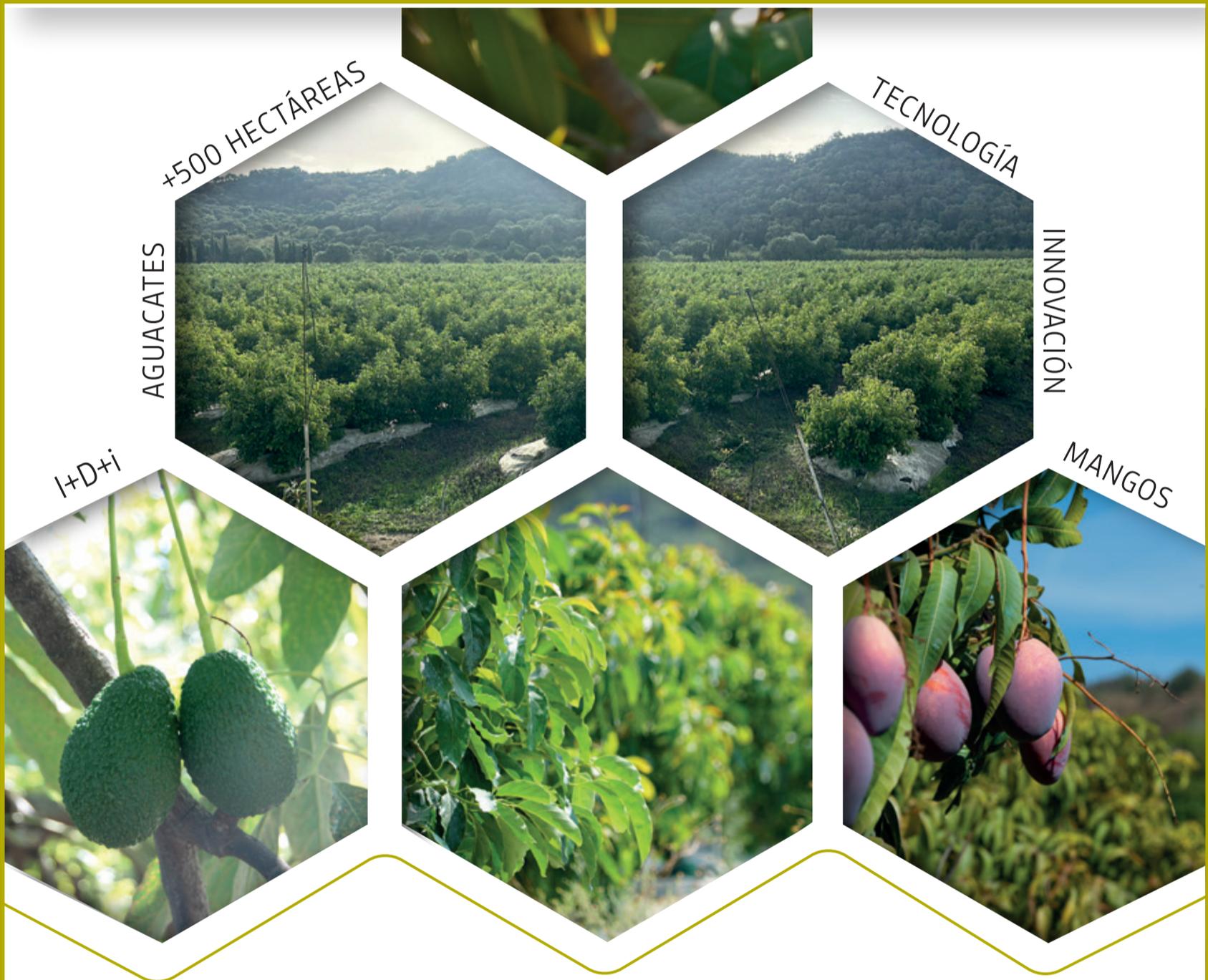
**Agro es Embajador
de Sabor a Málaga**





Desde
1993
Aguacates y mangos

365 días
Sanos x naturaleza



EXPERTOS EN MADURACIÓN DE AGUACATES Y MANGOS



EDITOR'S LETTER

Aunque todavía queda verano, este es nuestro último número del estío, ya que el próximo será ya a finales de septiembre, comenzado ya el otoño.

Este número, el 110, lo abrimos con ese manjar del sur que es el chumbo. Durante siglos, este fruto —también conocido como higo chumbo o tuna— ha estado presente en los márgenes de los caminos rurales de Málaga y de toda Andalucía. Originario de México, llegó a España en el siglo XVI y se adaptó con una facilidad sorprendente al clima mediterráneo.

Continuamos luego con el mango. Dulce, carnoso y aromático, ha pasado de ser un fruto sagrado en la India antigua a convertirse en un ingrediente estrella en cocinas de todo el mundo. Su historia, sus propiedades y su versatilidad culinaria explican por qué hoy se le conoce como “el rey de las frutas”.

Luego os dejamos los ingredientes y pasos para que podáis hacer en casa la salsa tzatziki, una de las más destacadas de la gastronomía griega y mediterránea. Fresca, ligera y aromática, se ha convertido en un acompañamiento universal para carnes, pescados y panes planos.

Por último, haremos un recorrido por las variedades del paté y viajaremos hasta Sanlúcar de Barrameda, ese pueblo con encanto que tanto nos gusta a los que hacemos este periódico, que pronto cumplirá una década.

Feliz lectura veraniega.



HECHO CON
FRUTA FRESCA

BIO



RETAIL

FRESH FRESCO

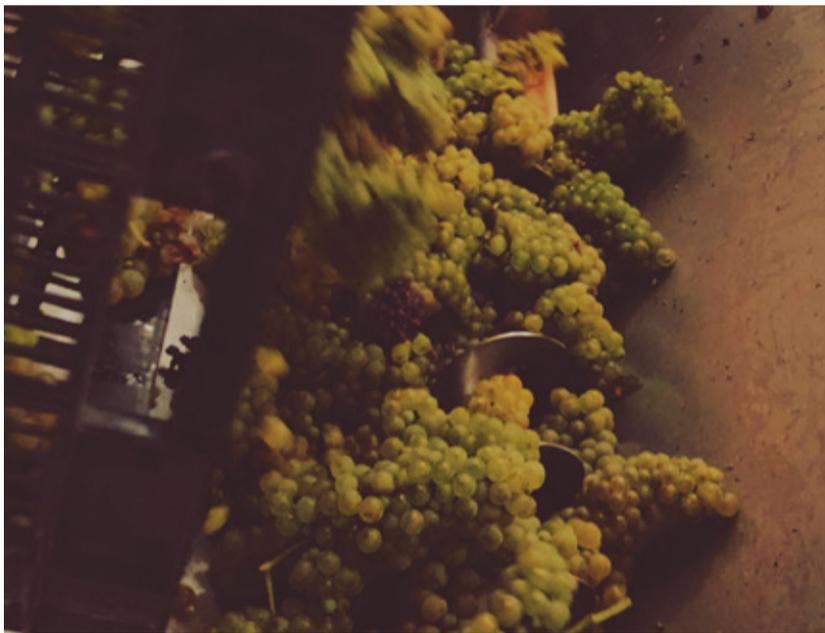
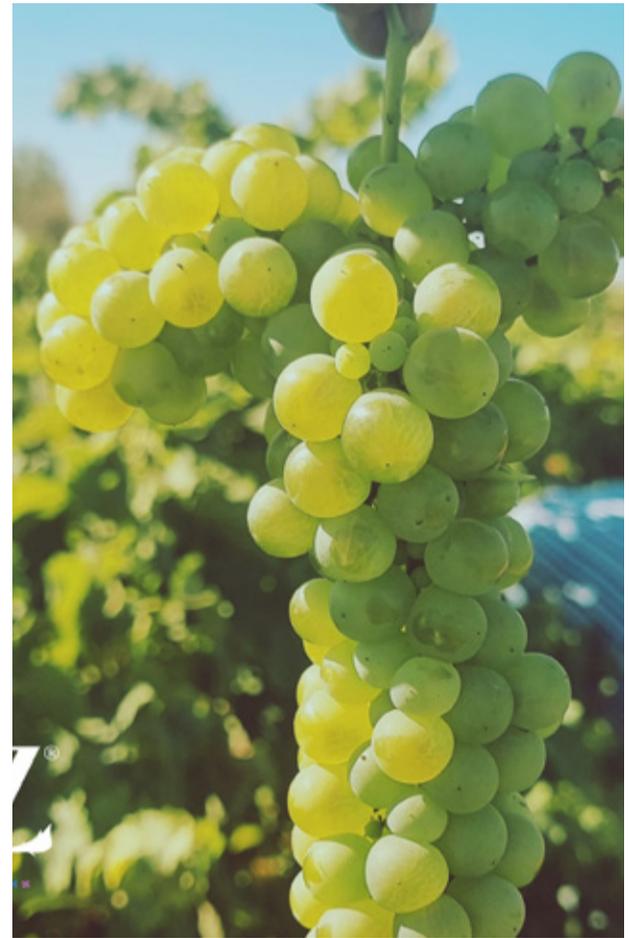
BIO GUACA
MOLE

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.

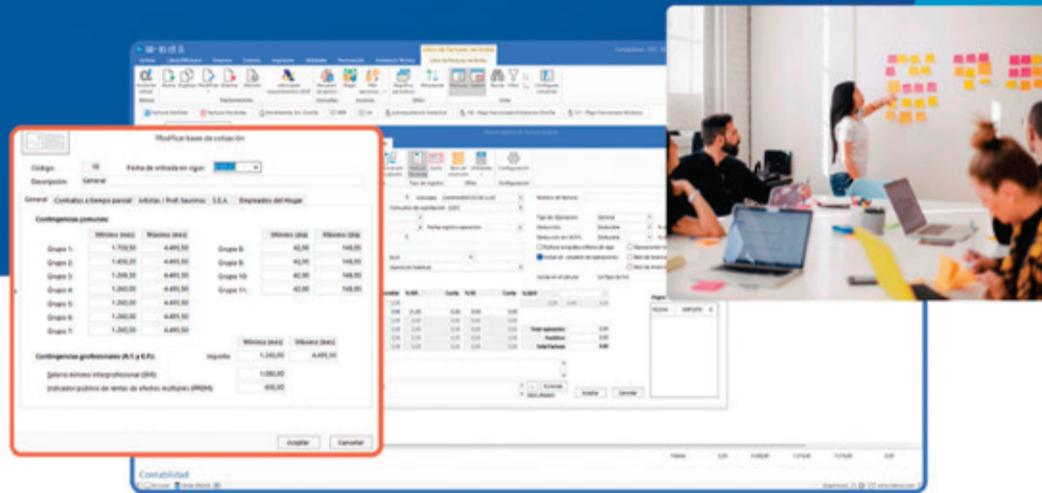
¡APÚNTATE A NUESTRAS CATAS EN UN ENTORNO INIGUALABLE!

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





CHUMBO

EL TESORO ESPINOSO DEL SUR

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Durante siglos, el chumbo —también conocido como higo chumbo o tuna— ha estado presente en los márgenes de los caminos rurales de Málaga y de toda Andalucía. Originario de México, llegó a España en el siglo XVI y se adaptó con una facilidad sorprendente al clima mediterráneo. Hoy, en plena búsqueda de alimentos saludables y sostenibles, este fruto espinoso vive un renacer: de símbolo de rusticidad ha pasado a ganarse un lugar en la gastronomía moderna y en la investigación nutricional.

El cultivo en la tierra malagueña

En las laderas soleadas de la Axarquía, en el Valle del Guadalhorce y en el interior de Málaga, el chumbero ha crecido de forma espontánea durante generaciones. Su capacidad de resistir sequías extremas lo convierte en un aliado en un tiempo donde el agua escasea y los agricultores buscan alternativas de bajo consumo hídrico.

El cultivo organizado, sin embargo, ha sido irregular. Muchos agricultores lo dejaron de lado por la plaga de la cochinilla del carmín, que en la última década arrasó miles de hectáreas de chumberas. No obstante, algunos productores han apostado por su recuperación mediante variedades resistentes y un manejo más sostenible.



Más allá de Málaga, Almería, Granada y Cádiz cuentan también con explotaciones donde el chumbo es protagonista. En Almería, por ejemplo, se ha impulsado su uso no solo como fruta fresca, sino como materia prima para zumos, mermeladas y hasta licores artesanos. La Junta de Andalucía ha promovido proyectos de investigación para recuperar el valor agrícola de la planta, consciente de que se trata de un cultivo con bajo coste ambiental y grandes posibilidades en mercados de nicho.

Un cofre de nutrientes en cada fruto

El chumbo es mucho más que una fruta exótica con aspecto singular. Su pulpa, de colores que van del amarillo al rojo intenso, contiene altos niveles de vitamina C, potasio, magnesio y calcio. También es rica en antioxidantes naturales, especialmente betalaínas y flavonoides, que ayudan a combatir el estrés oxidativo.

Uno de sus valores más destacados es la fibra soluble e insoluble, que favorece la digestión y contribuye a la regulación de los niveles de azúcar en sangre. De hecho, estudios científicos han apuntado que el consumo regular de chumbo podría tener beneficios en personas con diabetes tipo 2.

Quien haya intentado pelar un chumbo sin maña sabe que no es tarea sencilla. Sus espinas microscópicas, llamadas gloquidios, pueden ser una trampa dolorosa. La técnica tradicional consiste en sujetar el fruto con pinzas o guantes, hacerle dos cortes longitudinales y retirar la piel con un movimiento envolvente. El resultado es una pulpa jugosa, lista para comer con cuchara o a bocados.

En Málaga y Granada es costumbre tomarlos frescos en el desayuno de verano, cuando su sabor refrescante ayuda a mitigar el calor. También se emplean en ensaladas de frutas, helados artesanos y cócteles, aprovechando sus notas dulces y ácidas. En algunos pueblos, los higos chumbos se enfrían en cubos con agua y hielo antes de servirlos, una tradición que convierte al fruto en un auténtico manjar estival.

Una apuesta de futuro

El resurgir del chumbo en Andalucía no solo tiene que ver con su valor gastronómico o nutricional, sino también con su papel en la lucha contra el cambio climático. El chumbero, al ser una planta crasa, captura carbono de manera eficiente y protege los suelos de la erosión. Además, su presencia en los márgenes agrícolas favorece la biodiversidad y ofrece refugio a aves e insectos.

Productores y gastrónomos coinciden en que el desafío está en comunicar al consumidor la riqueza de este fruto y en modernizar su presentación. Zumos envasados, deshidratados o confituras gourmet ya han comenzado a aparecer en el mercado. Andalucía podría convertirse así en referencia europea de un fruto que, a pesar de crecer en silencio desde hace siglos, guarda todavía un gran futuro por delante.





MAYMA

NEUMÁTICOS - MECÁNICA - LAVADERO

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

CTRA DE LOJA, 22 - VÉLEZ-MÁLAGA (MÁLAGA) • TEL. Y FAX 952 50 04 37
WWW.NEUMATICSMAYMA.COM • NEUMATICSMAYMA@YAHOO.ES • IG. NEUMATICSMAYMA • FB. NEUMATICOS.MAYMA



• La Reina del Mango

LA REINA DEL MANGO es mucho más que un espacio en este hermoso Planeta llamado Tierra, que se nos ha legado para amarlo, respetarlo y vivirlo.

Es mucho más que ese espacio, transformado para dedicarlo a la producción y comercialización de frutas subtropicales en esta privilegiada zona llamada Axarquía por herencia árabe. LA REINA DEL MANGO es un Proyecto de Filosofía Vital, macerado en la animadversión manifiesta y también encubierta de ciertas capas, que incluye la obstrucción al acceso a un derecho legítimo a una cuota de agua para riego agrícola, vital para alcanzar una meta, soberana en este Proyecto de Filosofía Vital.

Era reina deth mango ei fòrça mès qu'un endret polit en Planeta Tèrra, que mos deishèren entà estimar-lo, respectar-lo y viuer-lo.

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

Era reina deth mango ei un Progècte de Filosofía Vitau, gessut d'ua animadversion manífèsta 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 Progècte de Filosofía Vitau.

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



• Panadería Pastelería Salvador

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

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



• Jamonería Rincón Ibérico

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

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

MANGOS

EL REY TROPICAL
QUE CONQUISTÓ EL MUNDO

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO





El mango es una de esas frutas que parecen encerrar en su pulpa todo el sol del trópico. Dulce, carnosos y aromático, ha pasado de ser un fruto sagrado en la India antigua a convertirse en un ingrediente estrella en cocinas de todo el mundo. Su historia, sus propiedades y su versatilidad culinaria explican por qué hoy se le conoce como “el rey de las frutas”.

El mango (*Mangifera indica*) tiene su origen en las selvas de la India, Birmania y Bangladesh, donde se cultiva desde hace más de 4.000 años. Los textos sagrados del hinduismo lo mencionan como símbolo de amor y prosperidad, y se dice que Buda descansaba a la sombra de mangos. Desde Asia se expandió gracias a comerciantes árabes y persas hacia Oriente Medio y África. Los portugueses lo introdujeron en Brasil en el siglo XVI, y desde allí se extendió por toda América Latina. Hoy, países como India, México, Tailandia y Filipinas son los mayores productores, aunque su consumo es verdaderamente global.

Una joya nutricional

Más allá de su sabor irresistible, el mango es un tesoro para la salud. Una sola taza aporta más del 60% de la vitamina C recomendada al día, fortaleciendo el sistema inmunitario y actuando como potente antioxidante. También contiene vitamina A, esencial para la vista, y vitamina E, que contribuye al cuidado de la piel. Su fibra ayuda a la digestión, mientras que su bajo aporte calórico lo hace ideal para dietas equilibradas.

Estudios recientes destacan además la presencia de compuestos bioactivos como mangiferina, quercetina y catequinas, que protegen contra enfermedades cardiovasculares y reducen la inflamación. No es casual que en la medicina ayurvédica se haya utilizado desde hace siglos para mejorar la digestión y aportar energía vital.

EL MANGO ES TAN VERSÁTIL QUE SE ADAPTA A LA MESA EN MÚLTIPLES FORMAS. EN FRESCO, ACOMPAÑA DESAYUNOS, ENSALADAS O POSTRES. SU TEXTURA CREMOSA LO CONVIERTE EN INGREDIENTE PERFECTO PARA BATIDOS, HELADOS O MOUSSES. EN GASTRONOMÍA SALADA, COMBINA DE MARAVILLA CON PESCADOS COMO EL SALMÓN O EL ATÚN, REALZA CEVICHES Y APORTA UN CONTRASTE ÚNICO EN CURRIS Y SALSAS PICANTES

Cómo cocinar con mango

El mango es tan versátil que se adapta a la mesa en múltiples formas. En fresco, acompaña desayunos, ensaladas o postres. Su textura cremosa lo convierte en ingrediente perfecto para batidos, helados o mousses. En gastronomía salada, combina de maravilla con pescados como el salmón o el atún, realza ceviches y aporta un contraste único en curris y salsas picantes.

En la cocina india, el chutney de mango —una mezcla agridulce de fruta, especias y vinagre— es un clásico que acompaña carnes o panes como el naan. En México, se disfruta con chile y limón, una combinación explosiva que une dulzura y picante. También se deshidrata y se transforma en un snack natural que conserva todo su sabor.

El mango es, en definitiva, mucho más que una fruta: es un puente entre culturas, un regalo de la naturaleza y un placer al paladar que ha sabido viajar y adaptarse. Desde su cuna en la India hasta las mesas más sofisticadas de Occidente, el mango sigue conquistando al mundo con su dulzura tropical.





"NO HAY MÁS QUE UNA ESTACIÓN: EL VERANO.
TAN HERMOSA QUE LAS DEMÁS GIRAN EN TORNO A ELLA"

| ENNIO FLAIANO |

AGOSTO 2025

GUÍA GASTRO

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



INTERIOR DEL RESTAURANTE EL CANDADO GOLF.

COCINA TRADICIONAL MALAGUEÑA RENOVADA

SALSA TZATZIKI

La tzatziki es una de las salsas más características de la gastronomía griega y mediterránea. Fresca, ligera y aromática, se ha convertido en un acompañamiento universal para carnes, pescados y panes planos. El tzatziki tiene sus raíces en la cocina griega, aunque también se consume en Turquía (donde se llama cacık) y en otros países balcánicos y de Oriente Medio. En Grecia forma parte del meze, ese conjunto de pequeños platos para compartir, y suele servirse como entrada o guarnición.

Hoy traemos a nuestras páginas cómo elabora esta salsa Myrto Kalle, la autora del libro *Cenas al fresco* (Editorial Debate). "Hacer un buen tzatziki es sencillo, pero requiere ingredientes de buena calidad. El más importante es el yogur. El yogur griego original es más cremoso y menos líquido que los que se hacen en otros sitios (¡aunque lo llamen yogur griego!)", dice la escritora.

TEXTO: L. R. - FOTOS: AGRO Y EDITORIAL DEBATE



• **INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS** •

400 G DE YOGUR GRIEGO SIN AZÚCAR

1 PEPINO GRANDE O DOS PEQUEÑOS

2 DIENTES DE AJO

**2 CUCHARADAS DE VINAGRE
DE MANZANA**

ENELDO PICADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

SAL Y PIMIENTA

MENTA

ACEITUNAS

MESA Y MANTEL

Cenas al fresco

Ensaladas, salsas, panes,
marinados y otras recetas
de verano



MYRTO KALLE

DEBATE

• CÓMO PREPARA LA SALSA MYRTO KALLE •

CORTAR EL PEPINO EN TROCITOS (TAMBIÉN SE PUEDE RALLAR; A MÍ ME GUSTA MÁS CORTADO, PORQUE ASÍ SUELTA MENOS AGUA). ENVOLVERLO CON UN PAÑO Y EXPRIMIRLO BIEN PARA SACARLE EL AGUA. PICAR LOS DIENTES DE AJO.

EN UN BOL, PONER TODOS LOS INGREDIENTES Y MEZCLARLOS BIEN CON UNA CUCHARA. DECORAR EL TZATZIKI CON HOJAS DE MENTA, ACEITUNAS Y UN POCO DE ACEITE. SI SOBRA, SE PUEDE GUARDAR EN LA NEVERA PARA EL DÍA SIGUIENTE.



• **MYRTO KALLE.** Es health coach, psicóloga y especialista en marketing. Cuando nació su primera hija, empezó a interesarse por la alimentación sana y abrió su cuenta de Instagram, actualmente con más de 40.000 seguidores, en la que comparte recetas saludables y sus historias. Actualmente vive en Sant Vicenç de Torelló con su pareja y tres hijos. Además de la cocina, le apasionan el yoga y la escalada.



• 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

• RESTAURANTE •

¡TE ESPERAMOS ESTE VERANO PARA VIVIR
MOMENTOS INOLVIDABLES!





• 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

The background is a dark, textured surface, possibly a piece of wood or stone, with a mottled, charcoal-like appearance. In the upper right corner, there is a wooden box with a dark, distressed finish, containing some dried, fibrous material. A silver fork is placed diagonally across the lower right portion of the image, partially overlapping the wooden box.

EL MUNDO DEL PATÉ

Un bocado
con siglos
de historia

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



EL PATÉ NO ES SOLO HÍGADO. EN MUCHAS COCINAS SE COMBINA CON INGREDIENTES DULCES O ÁCIDOS QUE REALZAN SU RIQUEZA. ASÍ, ES FRECUENTE ENCONTRAR PATÉS DE AVE CON TOQUES DE NARANJA, HIGOS O MANZANA; DE CERDO CON PIMIENTA VERDE O BRANDY; DE PESCADO CON LIMÓN O ENELDO; O INCLUSO VERSIONES CONTEMPORÁNEAS CON TRUFA NEGRA, CURRY O PIMIENTOS DEL PIQUILLO

El paté, palabra que en francés significa “pasta” o “masa”, es uno de los productos más versátiles de la gastronomía europea. Sus orígenes se remontan a la Edad Media, cuando se elaboraban pasteles de carne condimentados que servían tanto para conservar como para agasajar a los comensales. Con el tiempo, el paté se refinó hasta convertirse en símbolo de la cocina francesa, aunque hoy se disfruta en múltiples versiones alrededor del mundo.

Tipos de paté: de lo clásico a lo innovador

Cuando hablamos de paté, no nos referimos a un producto, sino a una familia amplia de preparaciones. Los más conocidos son:

- Paté de hígado: probablemente el más popular, elaborado con hígado de cerdo, ave o pato, especias y vino. De textura suave y sabor intenso.
- Foie gras: la versión más lujosa, hecha exclusivamente con hígado de pato u oca engordada. En Francia es un símbolo de refinamiento, especialmente en fechas festivas.
- Rilletes: más rústicas, hechas con carne de cerdo, pato o conejo cocida lentamente en su propia grasa hasta obtener una textura untuosa y fibrosa.
- Terrinas y mousses: preparaciones más ligeras y aireadas, donde el hígado se mezcla con natas, licores o frutas.
- Patés vegetales: cada vez más presentes, elaborados con legumbres, setas, frutos secos o algas, perfectos para quienes buscan alternativas vegetarianas o veganas.

Sabores que sorprenden

El paté no es solo hígado. En muchas cocinas se combina con ingredientes dulces o ácidos que realzan su riqueza. Así, es frecuen-





te encontrar patés de ave con toques de naranja, higos o manzana; de cerdo con pimienta verde o brandy; de pescado con limón o eneldo; o incluso versiones contemporáneas con trufa negra, curry o pimientos del piquillo.

La tendencia actual mira hacia lo creativo: patés con queso azul, con frutos secos caramelizados, o incluso reinterpretaciones que lo convierten en tapas modernas, servidas en vasitos con emulsiones y crujientes.

Cómo disfrutarlo

El paté invita al ritual. Lo habitual es untarlo sobre pan recién horneado o tostado, acompañado de encurtidos, mermeladas o mostazas suaves que equilibran su untuosidad. Un clásico irresistible es el paté de hígado con cebolla caramelizada y un toque de jerez. También se integra en recetas más elaboradas: rellenos de hojaldre, canapés, croquetas, pastas o incluso como acompañamiento de carnes y aves.

Qué beber con paté

El maridaje ideal depende del tipo de paté:

Con patés de cerdo o ave, funcionan bien vinos tintos jóvenes y frutales. Con foie gras o mousses delicadas, nada mejor que un vino dulce como el Sauternes o un Pedro Ximénez, cuyo contraste resulta armonioso. Con patés de pescado o vegetales, los vinos blancos frescos y secos, como un albariño o un verdejo, realzan sus matices. Y, por supuesto, la opción más universal: una copa de cava o champán, que limpia el paladar y multiplica la sensación de festín.

El paté en la cultura gastronómica

Aunque Francia es la patria indiscutible del paté, España tiene una tradición propia: desde las rústicas sobrasadas y morcillas patateras hasta los patés artesanos de Navarra o La Rioja. Alemania, con sus leberwurst, o Bélgica, con sus terrinas de caza, también aportan versiones con identidad. En la cocina contemporánea, el paté se ha democratizado: ya no es un lujo, sino un producto que va de lo popular a lo gourmet.

El paté, en todas sus formas, resume un arte: transformar ingredientes humildes en bocados memorables. De la mesa campesina a los banquetes de la nobleza, su evolución habla de ingenio y gusto por el refinamiento. Hoy, en un momento en que lo artesanal y lo creativo ganan terreno, los patés se multiplican en sabores, formatos y propuestas.

Al final, un buen paté sigue siendo lo mismo: un gesto de generosidad culinaria, pensado para compartir. Y quizá ese sea el secreto de su permanencia. ■



flâneur

UN PASEO TURÍSTICO Y CULTURAL POR EL MUNDO





SANLÚCAR DE BARRAMEDA

DONDE EL RÍO SE HACE MAR
Y EL SABOR TRADICIÓN

Sanlúcar de Barrameda, en la desembocadura del Guadalquivir, es mucho más que un destino de verano. Es un lugar donde el Atlántico se mezcla con la historia, donde las callejuelas blancas guardan el eco de expediciones legendarias y donde la vida discurre con calma frente a Doñana. Desde este rincón gaditano llegaron y partieron Colón y Magallanes en sus viajes oceánicos, y todavía hoy se percibe en sus plazas y palacios el espíritu cosmopolita de quienes hicieron del mar un camino hacia lo desconocido.





SANLÚCAR INVITA A CAMINAR SIN PRISA. EL BARRIO ALTO GUARDA EL SABOR SEÑORIAL, CON EL IMPONENTE CASTILLO DE SANTIAGO, DONDE SE ALOJARON REYES Y CONQUISTADORES. MUY CERCA SE ENCUENTRA EL PALACIO DE ORLEANS-BORBÓN, RODEADO DE JARDINES ROMÁNTICOS

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Si hay un plato que define a la ciudad, son sus famosas langostinos de Sanlúcar de Barrameda, considerados por muchos los mejores del mundo. El secreto está en la fusión de aguas dulces y saladas en la desembocadura del río, que otorga a este marisco un sabor inconfundible. A ellos se suman las tortillitas de camarones, doradas y crujientes, o los pescaítos fritos que llegan a la mesa recién sacados de la bahía. En los restaurantes del Barrio Bajo, especialmente en la Plaza del Cabildo, se sirve también la papas aliñás con melva o caballa, una ensalada humilde y sabrosa que refleja la esencia de la cocina andaluza: sencilla, fresca y con producto de primera.

La bebida de la casa: la manzanilla

Sanlúcar es sinónimo de manzanilla, un vino único dentro de las denominaciones de origen de Jerez. Criada bajo el velo de flor en las bodegas de la ciudad, la manzanilla es ligera, salina, con un carácter que recuerda a la brisa del mar. No es casual que solo aquí pueda elaborarse, pues las condiciones de humedad y viento marcan una diferencia irrepetible, inigualable.

Un paseo por las bodegas —Barbadillo, Hidalgo-La Gitana, Argüeso— permite conocer el proceso de elaboración y, de paso, degustar este vino que es patrimonio cultural y social de la ciudad.

Rincones que visitar

Sanlúcar invita a caminar sin prisa. El Barrio Alto guarda el sabor señorial, con el imponente Castillo de Santiago, donde se alojaron reyes y conquistadores. Muy cerca se encuentra el Palacio de Orleans-Borbón, rodeado de jardines románticos.

El Barrio Bajo, en cambio, es marinero y bullicioso. Allí se concentran tabernas y bares, ideales para tapear mirando al Guadalquivir.

No hay que olvidar la iglesia de Nuestra Señora de la O, joya del gótico-mudéjar, ni la visita al mercado de abastos, donde los puestos rebosan de pescado fresco, mariscos y hortalizas de la huerta sanluqueña.

Cultura y fiestas con sabor

Sanlúcar vive con intensidad sus tradiciones. Las carreras de caballos en la playa, declaradas de interés turístico internacional, son uno de los grandes espectáculos del verano. Durante dos ciclos en agosto, jinetes y caballos compiten al galope con la puesta de sol y el mar de fondo, en un ambiente festivo que congrega a miles de visitantes.

A lo largo del año, la ciudad celebra también su Feria de la Manzanilla, donde bodegas y peñas abren casetas entre sevillanas y copas de vino. Y no falta la huella flamenca: Sanlúcar es tierra de grandes guitarristas como Manolo Sanlúcar, que dio nombre universal a este rincón gaditano.

Entre el mar y Doñana

Uno de los grandes atractivos de Sanlúcar es su proximidad al Parque Nacional de Doñana. Desde el muelle de Bajo de Guía parten barcos hacia este espacio natural único en Europa, hogar de lince, ciervos y miles de aves migratorias. Frente a la inmensidad del océano y la riqueza del humedal, la ciudad se convierte en un umbral entre la cultura humana y la naturaleza salvaje.

Sanlúcar de Barrameda es historia viva, pero también presente vibrante. Sus sabores, sus vinos, sus fiestas y sus paisajes convierten a este enclave gaditano en un destino con alma. Quien llega, descubre que el abandono del reloj y la entrega al ritmo de sus calles es la mejor manera de conocerlo. Porque en Sanlúcar, como dicen los locales, lo importante no es la prisa, sino el sabor de cada momento.









¡VOLVEMOS EL 25 DE SEPTIEMBRE!

