

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Flâneur · Cultura
NÚMERO 112 · OCTUBRE 2025







STAFF - AGRO112

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**





365 días
Sanos x naturaleza



EXPERTOS EN MADURACIÓN DE AGUACATES Y MANGOS



EDITOR'S LETTER

Con su piel lisa y su tono anaranjado intenso, el caqui se ha convertido en uno de los símbolos del otoño. Su aspecto recuerda al tomate, pero su sabor es mucho más dulce, aterciopelado y exótico.

Procedente de Asia, esta fruta se ha hecho un hueco privilegiado en los mercados españoles gracias a su valor nutritivo, su versatilidad en la cocina y su irresistible color que parece concentrar la luz de los últimos días soleados del año.

Con un reportaje sobre el caqui abrimos nuestro segundo número de otoño, para luego continuar con unas páginas dedicadas a los té más exóticos del mundo.

Nuestra sección "Gastro" la centramos en un singular libro: el "Atlas de los vinos insólitos", de Pierrick Bourgault, publicado por la Editorial Jonglez. Todo un descubrimiento.

En esta obra tan original encontraréis información sobre cosas tan sugerentes como los vinos que se cultivan en la fría Quebec o sobre el viñedo más antiguo de nuestro planeta, entre otros asuntos de interés.

En nuestra sección de viajes y cultura, nos detenemos este mes en Castilla y León, y os invitamos a leer una obra singular: "Los mundos de Wes Anderson", que analiza todo el universo técnico y narrativo del cineasta americano, así como sus principales influencias.

Feliz lectura. Salud y amor.



HECHO CON
FRUTA FRESCA

BIO



RETAIL

FRESH FRESCO

BIO GUACA
MOLE

HORECA

FOOD SERVICE

CONGELADO

FROZEN SALUDABLE

CAQUI

UNA FRUTA DULCE, BRILLANTE
Y REPLETA DE BENEFICIOS

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



El caqui (*Diospyros kaki*) tiene un origen milenario en China y Japón, donde era considerado un alimento casi sagrado. Su nombre significa literalmente “alimento de los dioses”, y no es una exageración: desde hace más de dos mil años, en Asia se cultiva por su sabor, pero también por sus propiedades medicinales.

Llegó a Europa en el siglo XIX, y a España unas décadas más tarde, encontrando su paraíso en las zonas templadas del Levante. Hoy, la Comunidad Valenciana, Andalucía y Cataluña son las principales productoras. El valle del río Júcar, en la provincia de Valencia, es el epicentro de su cultivo con la popular variedad “Rojo Brillante”, amparada por la Denominación de Origen Protegida Kaki Ribera del Xúquer, que se exporta a medio mundo.

Su expansión ha sido meteórica: lo que comenzó como un cultivo experimental se ha convertido en un emblema de la agricultura otoñal española, apreciado por su sabor y su potencial económico.

Un regalo para la salud

El caqui no solo entra por los ojos: su riqueza nutricional lo convierte en un auténtico tesoro para la salud. Es una de las frutas con mayor

contenido en antioxidantes naturales, gracias a su alta concentración de carotenos y polifenoles, que protegen las células del envejecimiento y fortalecen el sistema inmunitario.

Además, es fuente de vitamina C, potasio y fibra soluble, que favorece la digestión y ayuda a regular el colesterol. Su bajo contenido en grasa y su poder saciante lo hacen ideal para quienes buscan cuidarse sin renunciar al placer.

El caqui es también un excelente reconstituyente natural: su azúcar de rápida absorción proporciona energía inmediata, perfecta para deportistas o para afrontar los días fríos del otoño. En la medicina tradicional japonesa se le atribuyen incluso propiedades para combatir el estrés y la fatiga.

Dulce versatilidad en la cocina

Comer un caqui maduro con cuchara es una experiencia sensorial única: su textura es sedosa, y su sabor recuerda a la miel o al albaricoque. Pero sus usos van mucho más allá.

La variedad “Rojo Brillante”, más firme y carnosa, se puede cortar en láminas y añadir a ensaladas otoñales con rúcula, nueces y queso



azul. También combina de maravilla con yogur, helado o requesón, y en repostería se usa para preparar bizcochos, mermeladas o tartas.

En la alta cocina, algunos chefs lo han incorporado a platos salados, como carpaccios, salsas para carnes blancas o incluso ceviches vegetales. Su dulzura natural permite prescindir del azúcar añadido y realza los sabores más sutiles del otoño.

El caqui se adapta muy bien al clima mediterráneo: necesita inviernos suaves, veranos calurosos y riego moderado. Es un árbol agradecido, que crece con rapidez y ofrece una buena producción sin necesidad de tratamientos intensivos.

En los últimos años, muchos agricultores han apostado por técnicas más sostenibles y ecológicas, reduciendo el uso de fitosanitarios y optimizando el agua de riego. En la Comunidad Valenciana, el caqui

ha contribuido a revitalizar campos que antes estaban destinados a los cítricos, dando una segunda vida a las huertas tradicionales.

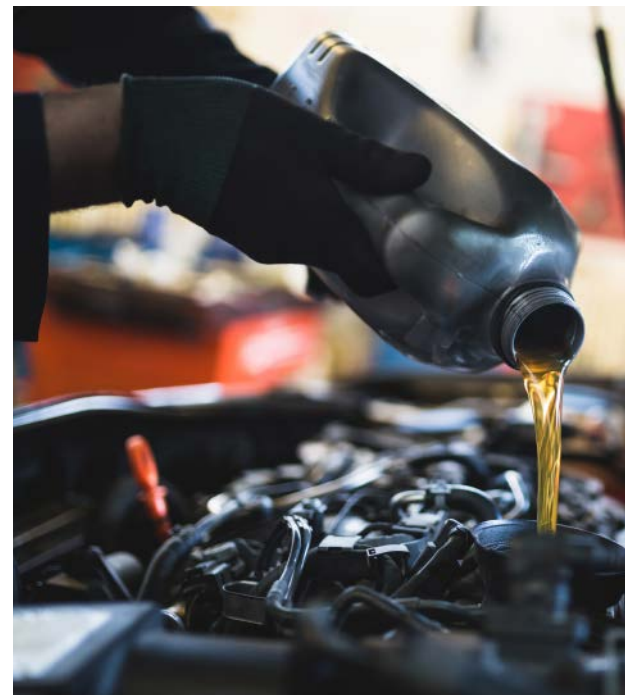
Su imagen, brillante y otoñal, se ha convertido en un símbolo de la renovación agrícola española.

El caqui representa el equilibrio perfecto entre dulzura, frescura y salud. Es la fruta que llena de color los fruteros cuando los días se acortan, un pequeño sol que prolonga el verano y anticipa el invierno con su energía y su brillo.

Ya sea en una merienda, en un postre o en una receta creativa, el caqui se gana cada otoño un lugar especial en la mesa. Porque más que una fruta, es un recordatorio de que la naturaleza, cuando se viste de naranja, nos ofrece sus sabores más puros y reconfortantes.

■ Más noticias agroalimentarias en agromagazine.es





MAYMA

NEUMÁTICOS - MECÁNICA - LAVADERO

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

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

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



• 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 comercializaci6n de hrutes subtropicaus en aguesta privilegiat lòc, dit Axarquía, per herència arabe.

Era reina deth mango ei un Progècte de Filosofia Vitau, gessut d'ua animadversion manifièsta 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 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

• Del Zarco Wines

La uva más natural nacida en el entorno más salvaje, el Coto de 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 saludable.

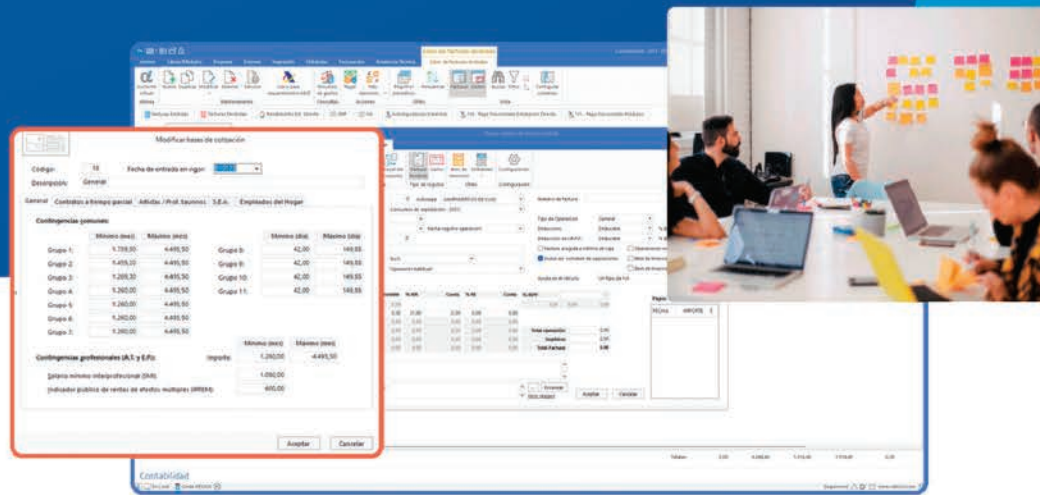
Ctra. circunvalación, 399 - Pilas, Sevilla
Tel. 692 35 42 91 - bodegadehesadelzarco@gmail.com

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 REVISOR

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.

glinformática.es

952 55 88 66

sdelso@glinformatica.es



A top-down view of various dried herbs and flowers arranged on a grey, textured surface. There are six small bowls: three wooden and three glass. The wooden bowls contain dark green tea leaves with pink rosebuds, a mix of dark green tea leaves and pink rosebuds, and a mix of red and orange dried flowers. The glass bowls contain dried yellow flowers, dried purple flowers, and a mix of green herbs. A teapot is visible on the left side. Scattered herbs and flowers are also visible on the surface.

TÉ, UNA TRAVESÍA EXÓTICA EN CADA TAZA

CINTHIA G. • FOTOS: AGRO

El té no es solo una bebida: es una invitación a viajar con los sentidos. Desde las montañas húmedas del Japón hasta los mercados vibrantes de Tailandia, los téx exóticos condensan en una taza siglos de cultura, tradición y bienestar. En otoño, cuando el cuerpo pide calma y calor, redescubrir estas infusiones es casi un ritual: una forma de reconectar con lo natural, con lo que nutre.

• Matcha, el oro verde japonés

El matcha es uno de los tesoros más refinados del Japón. Se elabora a partir de hojas de té verde molidas hasta obtener un polvo finísimo, que se bate con agua caliente en un cuenco mediante un batidor de bambú (chasen). Su sabor es intenso, vegetal, ligeramente amargo, pero su textura cremosa lo vuelve adictivo.

El matcha no solo es una bebida, sino una experiencia espiritual: en la ceremonia del té japonesa, cada gesto busca la armonía, la calma, el respeto. Además, sus beneficios son innumerables: es antioxidante, depurativo, estimula la concentración y aporta energía sin los picos del café. Hoy se usa también en repostería: matcha latte, bizcochos, macarons o helados verdes que conquistan los más exquisitos paladares.

• Té sencha, el alma del Japón cotidiano

Si el matcha representa lo ceremonial, el sencha es el té del día a día en Japón. Es el más consumido por los japoneses, y su secreto está en la sencillez. Las hojas se cuecen al vapor, se enrollan y se secan, conservando su color brillante y su aroma fresco.

El sencha tiene un sabor delicado, entre dulce y amargo, y se toma tanto frío como caliente. En otoño, su ligereza armoniza con platos de pescado o verduras. Es un té que refleja la filosofía nipona: la belleza de lo simple, el equilibrio en lo cotidiano.

Té chai, el abrazo especiado de la India

El masala chai indio es pura energía. En cada vaso se mezclan el té negro fuerte, la leche, el azúcar y un cóctel de especias: jengibre, canela, clavo, cardamomo, pimienta negra o anís. En los bazares de Delhi, los vendedores lo sirven humeante en vasos de barro llamados kulhad, que añaden un toque terroso y cálido.

El chai es reconfortante y digestivo, y ha conquistado Occidente en versiones modernas como el chai latte. Es perfecto para las tardes frías de otoño, cuando el cuerpo busca calor y el alma, un poco de dulzura.

EN MARRUECOS, ARGELIA O TÚNEZ, EL TÉ A LA MENTA ES SINÓNIMO DE HOSPITALIDAD. PREPARADO CON TÉ VERDE GUNPOWDER, HOJAS FRESCAS DE HIERBABUENA Y ABUNDANTE AZÚCAR, SE SIRVE DESDE GRAN ALTURA PARA CREAR UNA ESPUMA LIGERA

Té tailandés, el exotismo más colorido

El Thai tea es una explosión tropical. Su color anaranjado brillante lo hace inconfundible. Se elabora con té negro, leche condensada y especias como anís, tamarindo o vainilla. Servido con hielo, es la bebida nacional de Tailandia, una delicia que combina lo cremoso, lo dulce y lo refrescante.

En los últimos años ha llegado a las cafeterías occidentales más vanguardistas, conquistando por igual a los amantes del té y del diseño culinario.

Té moruno, la esencia del Magreb

En Marruecos, Argelia o Túnez, el té a la menta es sinónimo de hospitalidad. Preparado con té verde Gunpowder, hojas frescas de hierbabuena y abundante azúcar, se sirve desde gran altura para crear una espuma ligera. Es una bebida digestiva, refrescante y social: se comparte siempre, entre conversaciones, dulces y sobremesas largas. Su aroma mentolado encaja a la perfección con las tardes templadas del otoño.

Rooibos, el rubí de Sudáfrica

El rooibos, originario de Sudáfrica, no contiene teína, pero posee un sabor profundo y terroso, con matices dulces. Su tono rojizo recuerda al atardecer africano, y su poder antioxidante lo convierte en una opción saludable para toda hora del día.

Se puede disfrutar solo, con miel o con un toque de vainilla o canela. Es un té que calma, equilibra y acompaña bien los momentos de descanso.

El arte de beber el mundo en una taza

El universo del té es tan vasto como las culturas que lo crearon. Cada país tiene su espíritu, su aroma y su historia. En Japón, el té es meditación; en la India, energía; en Tailandia, color; en Marruecos, hospitalidad.

Probarlos es viajar sin moverse, detener el tiempo y reconectar con uno mismo. En otoño, pocas cosas sientan tan bien como una taza humeante que traiga consigo el eco del mundo.



• EN IMÁGENES •

REYES GUTIÉRREZ Y AVOMIX, EN FRUIT ATTRACTION 2025





"NADIE DISFRUTA TANTO DE LA VIDA
COMO UN CONVALECIENTE"

| WALTER BENJAMIN |

• OCTUBRE 2025 •

GUÍA GASTRO

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



INTERIOR DE MESÓN SARA, EN EL PUENTE DE SALIA (ALCAUCÍN).

UN REFERENTE DE LA COMIDA TRADICIONAL EN MÁLAGA



ATLAS DE LOS VINOS INSÓLITOS

Vinos de hielo en Quebec, un burdeos macerado en nieve carbónica, el viñedo más antiguo del mundo, los vinos de Pompeya o viñas con hilo musical son sólo algunos de los temas que recoge el original libro "Atlas de los vinos insólitos", de Pierrick Bourgault, publicado por la Editorial Jonglez.





• VINOS DE HIELO EN QUEBEC •

VITICULTORES INTRÉPIDOS LOGRAN ELABORAR
VINO EN ESTE CLIMA GLACIAL

"Desde que Jacques Cartier descubrió este territorio en 1534, la viticultura quebequesa ha conocido numerosos fracasos. Sin embargo a los viticultores le gustan los desafíos. Las plantaciones retoman hacia 1980 con cepas adaptadas al clima como la seyval, vidal, cayuga, eona... Vigorosas y rápidas a la vez, estas variedades logran terminar su ciclo vegetativo en un tiempo récord. Los viticultores compran equipamientos inverosímiles: quemadores para recalentar las viñas, ventiladores para combatir las heladas primaverales, helicópteros para hacer descender el aire caliente hacia el suelo..."



• VIÑEDOS HEROICOS •

A ORILLAS DEL MOSELA ENCONTRAMOS TERRENOS
ESCARPADOS DE HASTA EL 65% A LOS QUE SOLO
SE ACCEDE ANDANDO O EN TREN MONORRAÍL
EN MINIATURA

"A orillas del Mosela, las pendientes de los viñedos -de hasta el 65%- figuran entre las más pronunciadas del mundo. En Bremm, a orillas del Mosela, Angelina Franzen y su marido Kilian trabajan unas diez hectáreas exclusivamente a mano. Cada movimiento está calculado. "Cuando el vendimiador se apoya sobre las cepas para caminar entre las viñas, corre el riesgo de hacer caer las uvas maduras. Por eso siempre empezamos por la salida: recolecta la cepa que tiene más cerca y sigue adelante", aseguran. El trabajo dura diez veces más que en las llanuras: "Cada hectárea requiere de 1.200 a 2.000 horas de trabajo al año, frente a las 200 de las llanuras."



• VINOS DE LA SIMA DE PADIRAC •

UN VINO MADURADO EN EL FONDO DE UN AGUJERO
DE 75 METROS DE PROFUNDIDAD

"En Dordoña, la magnífica sima de Padirac tiene 75 metros de profundidad y 33 metros de ancho. Medio millar de botellas numeradas de la cosecha Probus son depositadas en la sima, a 103 metros bajo tierra, para que maduren durante un año. Las condiciones son ideales: 97% de humedad y una temperatura perfectamente estable de 13° C; no hay riesgo de que el corcho se seque. La estética singular de las instalaciones parece ofrecer un lugar ideal."

PIERRICK BOURGAULT

ATLAS

DE LOS

*vinos
insólitos*



EDITORIAL JONGLEZ

• www.jonglezpublishing.com/es •



Fue en septiembre de 1995, en Peshawar, Pakistán, a 20 kilómetros de las zonas tribales que visitaría días más tarde, cuando a Thomas se le ocurrió poner sobre el papel los rincones secretos que conocía en París. Durante aquel viaje de 7 meses desde Pequín hasta París, atraviesa, entre otros países, el Tíbet (en el que entra clandestinamente, escondido bajo unas mantas en un autobús nocturno), Irán, Irak y Kurdistán, pero sin subirse nunca a un avión: en barco, en autostop, en bici, a caballo, a pie, en tren o en bus, llega a París justo a tiempo para celebrar la Navidad en familia.

De regreso a su ciudad natal, pasa dos fantásticos años paseando por casi todas las calles de París para escribir, con un amigo, su primera guía sobre los secretos de la capital. Después, trabaja durante 7 años en la industria siderúrgica hasta que su pasión por el descubrimiento vuelve a despertar. En 2005 funda su editorial y en 2006 se marcha a vivir a Venecia.

En 2013 viaja, en busca de nuevas aventuras, con su mujer y sus tres hijos durante seis meses de Venecia a Brasil haciendo paradas en Corea del Norte, Micronesia, Islas Salomón, Isla de Pascua, Perú y Bolivia.

Vive ahora en Berlín con su mujer y sus tres hijos.

La editorial Jonglez publica libros en 9 idiomas y en 35 países.



• 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 marinero, 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. Volvemo el 7 de noviembre.

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



• GASTROIMPERDIBLES •



LA RESTINGA BEACH

• RESTAURANTE •

¡DISFRUTA ESTE OTOÑO DE NUESTRA
GASTRONOMÍA JUNTO AL MAR!





LA RESTINGA BEACH | PLAYA VILCHEX S/N - KM 288,5 | TORROX COSTA
952 52 86 60 | 655 437 446 | FB. LA RESTINGA BEACH | IG. LARESTINGABEACH
www.restingabeach.com



flâneur

UN PASEO TURÍSTICO Y CULTURAL POR EL MUNDO



CASTILLA Y LEÓN

Un otoño dorado entre historia,
vino y paisajes infinitos

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Castilla y León es una tierra que se transforma en otoño. Los campos, las viñas y los hayedos se tiñen de oro, cobre y rojo, y las ciudades medievales se llenan de una melancolía luminosa que invita a pasear sin prisa. Es una de las regiones más extensas y diversas de Europa, y recorrerla en esta estación es descubrir un mosaico de historia, naturaleza y buena mesa. Desde Salamanca hasta Burgos, desde los pueblos de Soria hasta las montañas de León, el otoño se vive aquí como un regreso a lo esencial.





Una escapada otoñal por Castilla y León puede comenzar en Salamanca, la ciudad universitaria por excelencia. Su Plaza Mayor brilla con la luz dorada que le da la piedra de Villamayor, y perderse por sus calles es un placer. La Universidad con su famosa rana es visita obligada, igual que la Casa de las Conchas o la Catedral Nueva, desde cuya torre se dominan los tejados ocre de la ciudad. Por la noche, el ambiente estudiantil devuelve la alegría a las calles empedradas.

En Segovia, la historia se alza en piedra: el Acueducto romano es una maravilla milenaria, y el Alcázar, con sus torres de cuento, parece sacado de una leyenda. En otoño, las vistas desde la muralla son un espectáculo, y el olor a leña y asado llena el aire. Aquí, el plato estrella no tiene rival: el cochinillo asado, crujiente y tierno, servido en los mesones de la ciudad vieja.

León y Burgos, las joyas del norte

Más al norte, León combina el peso de la historia con una vitalidad moderna. Su Catedral gótica, con vidrieras que parecen incendiarse con la luz del atardecer, es una de las más bellas de Europa. En el Barrio Húmedo, los bares rebosan tapas y vino joven, una tradición que en otoño adquiere un sabor especial.

Burgos, por su parte, es una ciudad sobria y elegante, donde la Catedral —Patrimonio de la Humanidad— domina el paisaje urbano. En otoño, sus parques y paseos invitan al descanso, y el aroma del cordero lechal asado se mezcla con el frío que anuncia el invierno. El Museo de la Evolución Humana y el Yacimiento de Atapuerca, a pocos kilómetros, son paradas imprescindibles para los amantes de la historia.

Castilla y León guarda su magia también en sus pueblos. En Ávila, las murallas parecen abrazar el tiempo; en Peñafiel, el castillo se alza sobre las viñas de la Ribera del Duero, donde el vino es un modo de vida. En Frías, uno de los pueblos más pequeños y fotogénicos de Es-

CASTILLA Y LEÓN ES, EN OTOÑO, UNA SINFONÍA DE COLORES Y AROMAS. ES UN DESTINO
QUE COMBINA LA HISTORIA CON LA CALMA, LA GASTRONOMÍA CON LA NATURALEZA

paña, las casas cuelgan sobre el acantilado del Ebro. Y en Covarrubias o Calatañazor, el otoño parece quedarse detenido.

Para los amantes del senderismo, los hayedos del Sabinar de Calatañazor, la Sierra de Francia o el Parque Natural de las Médulas —con sus montañas de tierra roja, vestigio de la minería romana— son destinos únicos para disfrutar de la naturaleza en su esplendor otoñal.

Sabores que abrigan el alma

El otoño castellano-leonés también se disfruta en la mesa. Setas, castañas, legumbres y guisos se convierten en protagonistas. En la Tierra de Campos, las lentejas de La Armuña son puro sabor; en León, el bollito calienta los días fríos; y en Burgos, el queso fresco y la morcilla son imprescindibles. Todo acompañado, por supuesto, de los grandes vinos de Ribera del Duero, Toro o Bierzo, que en esta época del año se degustan con calma.

Castilla y León es, en otoño, una sinfonía de colores y aromas. Es un destino que combina la historia con la calma, la gastronomía con la naturaleza. Cada ciudad, cada pueblo, ofrece una experiencia distinta, pero todos comparten ese aire antiguo que reconcilia con el tiempo. Un viaje por esta región en otoño no es solo una escapada: es una inmersión en la esencia de España.





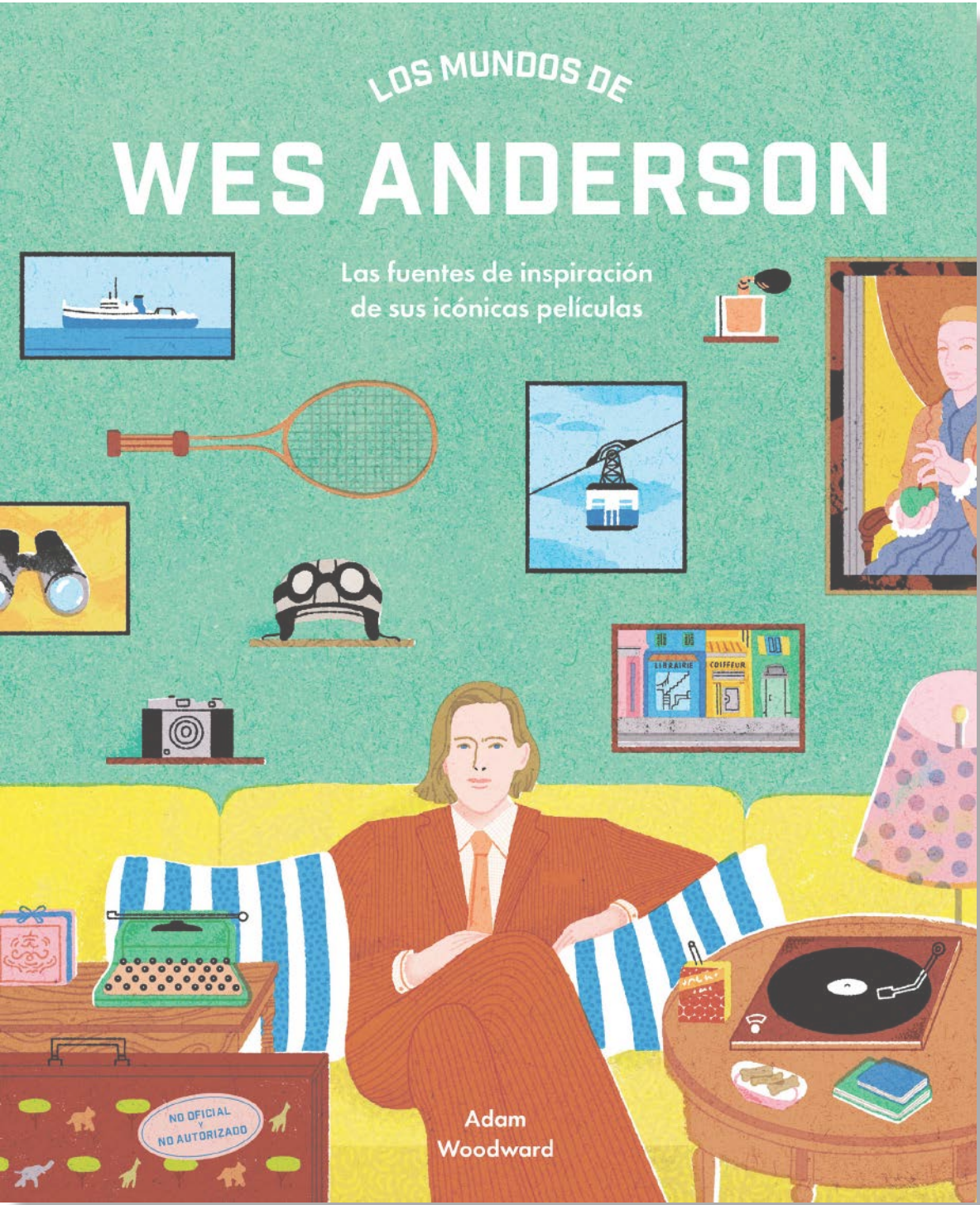




LOS MUNDOS DE WES ANDERSON

Lunwerg Editores (Editorial Planeta) publica un libro sobre las principales fuentes de inspiración, aspectos narrativos y técnicos de las icónicas películas del cineasta americano, bajo el título "Los mundo de Wes Anderson", obra de Adam Woodward. Pocos directores contemporáneos han creado un universo tan reconocible y magnético como el de Anderson. Cada una de sus películas es un pequeño cosmos cuidadosamente diseñado donde los colores pastel, los personajes excéntricos y la música nostálgica componen un lenguaje visual único. Su cine no solo se ve: se habita.

L. R. - FOTOS: LUNWERG EDITORES / AGRO



REVISTA JUVENIL

PRIMERA PARTE
Los cuatrocientos golpes

(Les quatre cents coups, François Truffaut, 1959)

En 2014, durante un coloquio en la Biblioteca Pública de Nueva York, Wes Anderson recordó una epifanía cinematográfica que le cambió la vida. «Descubrí a Truffaut en la pequeña sección de alquiler de películas al fondo de una tienda de discos de Houston cuando tenía diecisiete años. [Los cuatrocientos golpes] fue una de las razones por las que empecé a pensar que quería hacer películas. En otra ocasión declaró el escritor y crítico Alan Zoller Seitz que Los cuatrocientos golpes le causó una gran impresión, como la que provoca una banda de rock. Para un Anderson adolescente, ver la película de Truffaut fue comparable a escuchar el primer disco de The Velvet Underground en 1967, según cuenta la leyenda, todos los que lo compraron acabaron formando una banda.

Los cuatrocientos golpes no solo presenció a Truffaut, que entonces tenía veintiséis años, en la escena internacional, sino que también impulsó el movimiento cinematográfico conocido como nouvelle vague, o nueva ola, que ha influido de forma significativa y duradera en el estilo cinematográfico de Anderson. Esto es especialmente evidente en su coronamiento *Bonnie Rocker* de 1994, con su cinematografía en blanco y negro, su cámara vértice cámara en mano (literalmente, esta de realidad, un estilo de realización que busca brindar una representación auténtica y sin filtros de personas y acontecimientos) y su banda sonora de jazz ligero. También hay algo de Truffaut y la *nouvelle vague* en sus primeros largometrajes.

En ambas versiones de *Bonnie Rocker* (1994 y 1996), Anthony (Julia Wilson) y Dignan (Owen Wilson) discuten su nuevo plan para una máquina de pinball, imitando la escena de Los cuatrocientos golpes en la que Antoine (Jean-Pierre L  aud), de trece años, y su mejor amigo R  n   (Patrick Auffay) pasan el tiempo en un café durante su día de paños. El pinball era un pasatiempo popular de la nouvelle vague, y también lo vemos en la película de Jean-Luc Godard *Vivre sa vie* (1962). Más tarde, cuando detienen a Dignan tras un robo frustrado, Anderson evoca el momento en que escolan a otro de los comp  tereros rebeldes de Antoine hasta el centro de detención juvenil del que se había escapado unos días antes. La icónica imagen de la cara de Antoine contra una valla metálica también se homenajea en el penúltimo plano de *Bonnie Rocker*.

En *Academia Rushmore* (1998), el aula de Max Fischer (Jason Schwartzman) se parece mucho a la de la película de Truffaut, donde vemos a Antoine por primera vez. Además, los galas de Larr  g de Max son similares a las que usa uno de los comp  tereros de clase de Antoine; a su vez, esta es una referencia a un retrato del fotógrafo francés Jacques Henri L  r  guez, sobre quien se puede leer más en el capítulo 9. Tanto en Los cuatrocientos golpes como en *Academia Rushmore* una máquina de escribir marca el destino de nuestros jóvenes protagonistas: Antoine roba la de la oficina de su padre y lo envía al reformatorio antes mencionado; Max usa una Brother D   Luxe para escribir las obras

11

Nacido en Houston en 1969, Anderson pertenece a esa rara especie de directores que han convertido su mirada en un género propio. Desde 'Academia Rushmore' (1998) hasta 'Asteroid City' (2023), pasando por joyas como 'The Royal Tenenbaums', 'El Gran Hotel Budapest' o 'Moonrise Kingdom', su cine es un catálogo de obsesiones visuales y emocionales.

Cada plano parece pintado a mano: la simetría perfecta, los colores coordinados, los encuadres que parecen maquetas, las tipografías vintage. Todo en su obra obedece a una armonía deliberada que combina la estética de los años 60 y 70 con un tono melancólico y humorístico. Pero tras la belleza formal se esconde una emoción constante: la tristeza de la infancia perdida, el peso de la familia, el anhelo de pertenecer.

En este sentido, el libro "Los mundos de Wes Anderson", de Adam Woodward, que acaba de publicar Lunverg Editores (Editorial Planeta), aborda, en nueve capítulos, los distintos aspectos narrativos y técnicos del estilo del director, así como sus principales influencias.

"Ahora que se acerca su cuarta década como cineasta, sigue inspirándose en los libros que lee, las películas que ve, la gente que conoce y los sitios que visita, siempre en busca de nuevas aventuras y sin perder nunca su curiosidad infantil", escribe el autor en la introducción que abre esta obra cuidadosamente diseñada e ilustrada.

En este sentido, además de cineastas como Kubrick, Godard, Kurosawa o Truffaut, hay otros artistas que han conformado su visión y su sensibilidad, entre ellos importantes y reconocidos novelistas, pintores, músicos, modistas, fotógrafos como es el caso del escritor Stefan Zweig o el pintor Mark Rothko.

En definitiva, Wes Anderson combina todo eso en un estilo propio que bordea la nostalgia y la ironía, el humor y la tristeza. En sus historias, los personajes viven en mundos que parecen detenidos en el tiempo, donde las emociones se expresan con contención, pero el corazón late bajo capas de diseño milimétrico.

MÁS INFO SOBRE ESTE LIBRO:

www.planetadelibros.com/editorial/lunverg-editores





| agromagazine.es • Toda la información a diario |

¡VOLVEMOS EL 26 DE NOVIEMBRE!

