

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Flâneur · Cultura
NÚMERO 113 · NOVIEMBRE 2025

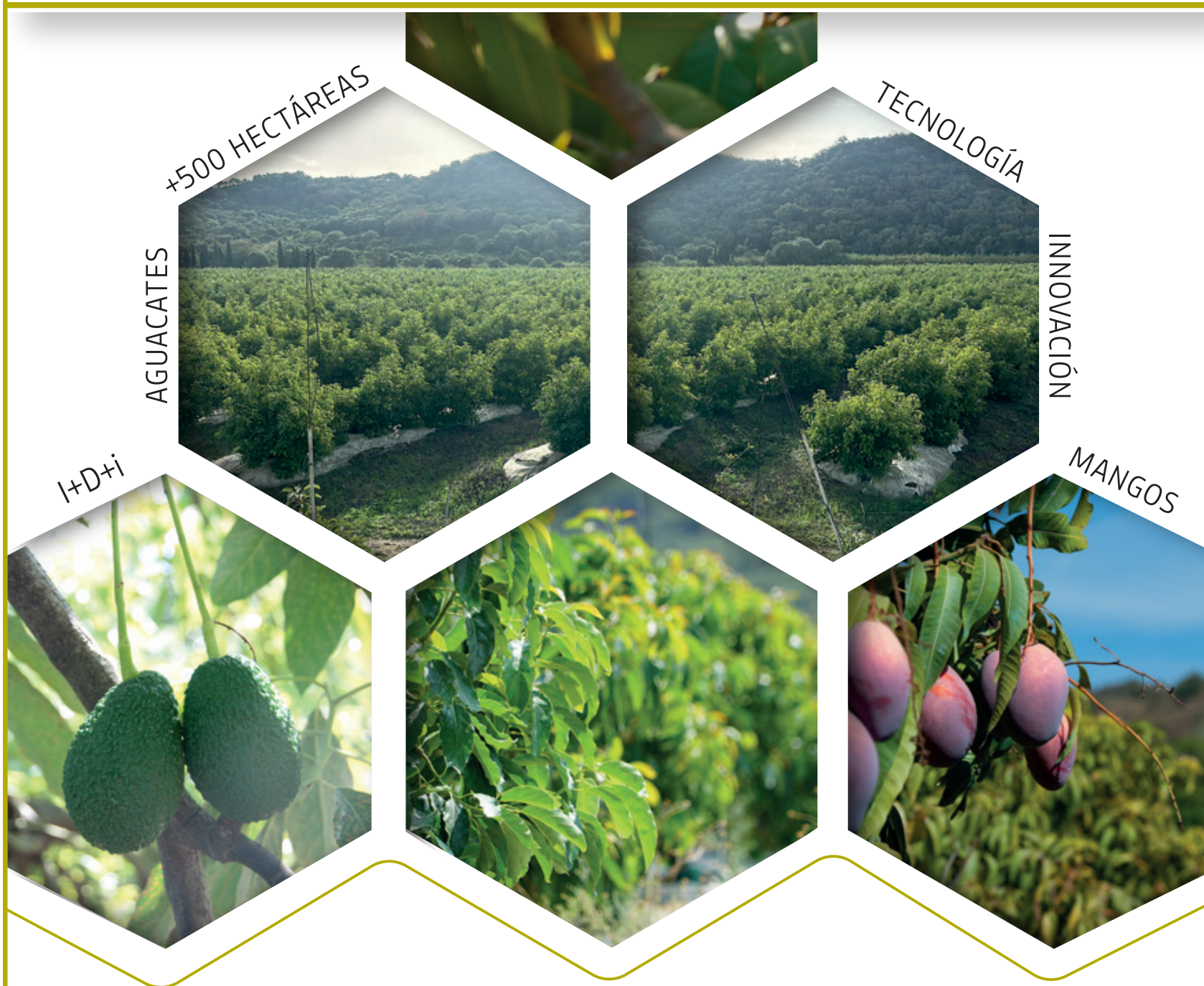


CUMPLIMOS DIEZ AÑOS

MUCHAS GRACIAS



365 días
Sanos x naturaleza



**EXPERTOS EN MADURACIÓN
DE AGUACATES Y MANGOS**



STAFF - AGRO113

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**





HECHO CON
FRUTA FRESCA

BIO



RETAIL

FRESH FRESCO

BIO GUACA
MOLE

HORECA

FOOD SERVICE

CONGELADO

FROZEN SALUDABLE





EDITOR'S LETTER

En primer lugar muchas gracias. Gracias a todos los que habéis hecho posible esta publicación durante una década: lectores, empresarios, administraciones...Muy agradecidos. Seguiremos trabajando cada día para continuar publicando cada mes este magazine sobre agroalimentación, gastronomía, cultura y viajes.

Este número tan especial, el 113, lo abrimos con las espinacas. Aunque hoy las asociemos a ensaladas modernas o a guisos de invierno, las espinacas tienen un origen remoto: Persia, actual Irán. Desde allí viajaron hacia la India y posteriormente, gracias al mundo árabe, entraron en la península ibérica en torno al siglo XI. Tanto impacto tuvieron que la palabra “espinaca” procede del árabe isbinakh, y durante siglos fue una verdura apreciadísima en el Mediterráneo.

La chirimoya y la respostería sin azúcar son también protagonistas de este último número del otoño, que cerramos con dos reportajes sobre Japón y el libro del mes: "Berlín oculto: sexo, crimen y magia antes del apocalipsis nazi". Una maravilla de obra que os invitamos a leer y que ha sido publicada por la editorial La Felguera.

Salud y feliz lectura.



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

ESPINACAS

LA HOJA VERDE QUE CONQUISTÓ EL MUNDO

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO





Las espinacas viven hoy una segunda juventud. Son ligeras, versátiles, ricas en nutrientes y se han convertido en protagonistas de la cocina contemporánea. Pero detrás de esta verdura de hojas verdes hay una historia antigua, un cultivo agradecido y un sinfín de recetas que celebran su sabor fresco y mineral. El otoño, además, es su gran momento: cuando el frío empieza a llegar, las espinacas encuentran su clima perfecto para crecer vigorosamente.

Aunque hoy las asociemos a ensaladas modernas o a guisos de invierno, las espinacas tienen un origen remoto: Persia, actual Irán. Desde allí viajaron hacia la India y posteriormente, gracias al mundo árabe, entraron en la península ibérica en torno al siglo XI. Tanto impacto tuvieron que la palabra “espinaca” procede del árabe isbinakh, y durante siglos fue una verdura apreciadísima en el Mediterráneo.

En la Edad Media, España se convirtió en un gran centro de difusión de su cultivo hacia Europa, y hoy sigue siendo uno de los principales productores del continente, especialmente en Navarra, Murcia y la zona mediterránea.

Cómo se cultiva: la reina del frío suave

Las espinacas son una planta agradecida para cualquier huerta doméstica. Prefieren temperaturas frescas —entre 5 y 18 °C— y crecen muy bien en otoño y primavera. No toleran el calor fuerte, que las hace espigarse rápidamente, pero sí resisten las primeras heladas, lo que las convierte en una verdura perfecta para cultivar al aire libre en esta época.

Para obtener hojas tiernas y jugosas basta con seguir tres claves:

1. Buena tierra y riego regular.

Les gusta el suelo rico en materia orgánica y ligeramente húmedo, pero sin encharcar. Son raíces poco profundas, así que requieren riegos frecuentes pero suaves.

2. Sembrar en líneas.

Las semillas germinan bien en surcos a poca profundidad. En 40 a 50 días están listas para cortar.

3. Cosecha escalonada.







LAS ESPINACAS NO SÓLO SON SALUDABLES Y FÁCILES DE CULTIVAR, SINO QUE PERMITEN JUGAR EN LA COCINA SIN COMPLICACIONES. EN ENSALADAS, SALTEADAS, EN CREMAS O EN TARTAS, SON LA DEMOSTRACIÓN DE QUE LA SIMPLICIDAD VEGETAL PUEDE SER TAMBIÉN UN PEQUEÑO PLACER COTIDIANO

Lo ideal es cortar las hojas exteriores y dejar el corazón, permitiendo que la planta siga produciendo durante semanas. Con estas condiciones, incluso un pequeño huerto urbano puede dar espinacas durante buena parte del otoño y el invierno.

Unas hojas nutritivas

Además de ser ligeras (unas 20 kcal por cada 100 g), las espinacas destacan por su composición:

Ricas en hierro, aunque mejor absorbido si se toman junto a vitamina C. Abundante vitamina A y K, esenciales para la piel, la visión y la coagulación. Antioxidantes potentes, como la luteína. Fibra, que mejora la digestión. Su sabor suave pero vegetal permite utilizarlas tanto crudas como cocinadas, y es justamente su versatilidad una de las razones de su éxito actual.

Cómo cocinarlas: del crudo al horno

A pesar de su fama, cocinar espinacas es muy sencillo. Estas son algunas de las formas más deliciosas de disfrutar de ellas:

- Espinacas salteadas con ajo.

Un clásico rápido: ajo laminado, un chorrito de aceite y hojas frescas que se reducen en segundos. Perfectas como acompañamiento o base para huevos pochados.

- Crema de espinacas.

Con cebolla, un poco de patata y caldo vegetal. Triturada hasta lograr una textura sedosa, es una de las reinas del otoño.

- Espinacas a la catalana.

Salteadas con pasas y piñones. El contraste dulce y crujiente convierte esta receta en un icono mediterráneo.

- Quiches y tartas saladas.

Combinan muy bien con queso feta, ricotta o mozzarella, ideales para comidas rápidas y llenas de verdura.

- Ensaladas de espinaca baby.

Las hojas jóvenes se consumen crudas y aportan frescura inmediata. Con nueces, cítricos o granada son un acierto total.

Una hoja antigua que sigue de moda

Pocas verduras han logrado mantenerse vigentes durante tantos siglos con tanta naturalidad. Las espinacas no solo son saludables y fáciles de cultivar, sino que permiten jugar en la cocina sin complicaciones. En ensaladas, salteadas, en cremas o en tartas, son la demostración de que la simplicidad vegetal puede ser también un pequeño placer cotidiano.





• 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 comercializacón 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 manifièsta e amagada damb quauques coches, qu'includís es drabes ar acces ath dret legitim a ua cuòta d'aigua entà arrosament agrícola, 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

• 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.

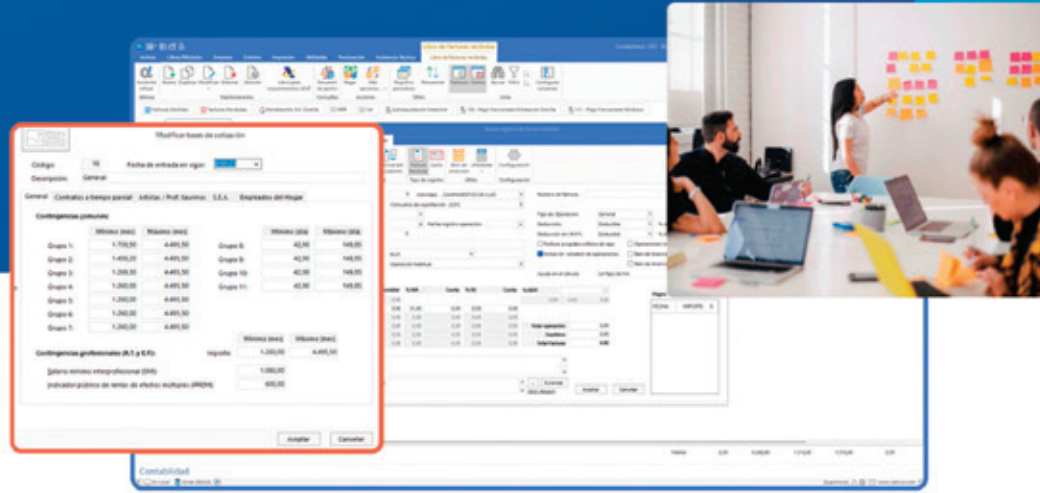
Ctra. circunvalación, 399 - Pilas, Sevilla
Tel. 692 35 42 91 - bodegadehesadelzarco@gmail.com

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 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.

glinformática.es

952 55 88 66

sdelsol@glinformatica.es



CHIRIMOYA

**LA FRUTA TROPICAL QUE
SEDUCE PALADARES**

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

La chirimoya, ese fruto de piel verde y textura escamosa que parece salido de un bestiario botánico, es hoy uno de los grandes tesoros agrícolas de Andalucía. Aunque muchos la asocian exclusivamente a la Costa Tropical de Granada y Málaga, la realidad es que su origen se remonta a miles de kilómetros: los Andes. Allí, entre Perú y Ecuador, se cultivaba mucho antes de que los europeos soñaran con cruzar el Atlántico.

Su llegada a España se sitúa entre los siglos XVI y XVII, cuando las expediciones trajeron semillas que encontraron en las suaves temperaturas andaluzas un paraíso inesperado. Pero su expansión real no ocurrió hasta el siglo XX, cuando los agricultores de la costa granadina convirtieron este fruto exótico en una apuesta económica sólida y diferenciadora.

La Costa Tropical, el edén de la chirimoya

¿Por qué Andalucía, y en concreto Granada y parte de Málaga, produce algunas de las mejores chirimoyas del mundo? La respuesta está en una combinación de factores casi mágicos:

- Un microclima subtropical único, donde los inviernos son suaves y los veranos templados gracias al Mediterráneo.
- Laderas en terrazas, ideales para un árbol que necesita buen drenaje y exposición solar.
- Experiencia agrícola acumulada, que ha permitido mejorar técnicas de polinización manual, poda y riego.

Tanto es así que la chirimoya de la Costa Tropical cuenta con su propia Denominación de Origen Protegida (DOP), un sello que garantiza la calidad del fruto y la tradición agrícola detrás de cada pieza de este fruto.

Un fruto caprichoso pero irresistible

La chirimoya es delicada: no tolera el frío excesivo, no soporta vientos fuertes y se oxida rápidamente una vez abierta. Pero tal

fragilidad la compensa con un interior de pulpa cremosa, blanca y aromática que casi parece un postre natural.

Nutricionalmente sólo tiene beneficios:

- Rica en vitamina C y antioxidantes.
 - Con un aporte notable de fibra soluble, ideal para el tránsito intestinal diario.
 - Fuente de potasio, que ayuda a regular la presión arterial.
 - Contiene componentes bioactivos que algunos estudios relacionan con efectos antiinflamatorios y cardioprotectores.
- Además, es muy saciante y más ligera de lo que parece: alrededor de 75 kcal por 100 g.

Cómo se cultiva este tesoro tropical

El cultivo de la chirimoya es un arte que requiere paciencia:

- Plantación: el árbol se siembra con distancias amplias para favorecer la ventilación.
 - Polinización manual: uno de los secretos del éxito andaluz. Como sus flores no se fecundan fácilmente por insectos, los agricultores trasladan el polen de flor a flor a mano, aumentando e incrementando la productividad.
 - Riego moderado: necesita agua, pero odia el encharcamiento. Poda estratégica para mantener la copa accesible y aireada.
 - Recolección manual: se corta una a una para evitar golpes, justo antes de su punto óptimo de maduración.
- La campaña va, generalmente, de septiembre a abril, aunque depende del clima de cada año.

Cómo disfrutar la chirimoya en la cocina

Aunque muchos la comen directamente con cuchara —y quizá así es como mejor expresa su carácter—, la chirimoya ofrece un abanico sorprendente de posibilidades culinarias. Aquí algunas ideas para tus lectores:

- Batidos tropicales
Macerar la pulpa con un poco de limón y mezclarla con leche fría o bebida vegetal crea una textura sedosa y un aroma irresistible.
- Helado natural sin máquina
Triturar la pulpa congelada con yogur o nata líquida. La cremosidad del fruto hace el resto.
- Ensaladas dulces con un toque exótico
Combina chirimoya con granada, mango o incluso queso fresco. Aporta frescor y un perfume floral que sorprende.
- Salsas para postres
Cocinar ligeramente la pulpa con azúcar y limón da lugar a una crema que acompaña tartas, bizcochos o crepes.
- Chutney para platos salados
Sí, también funciona en contrastes: con curry, pollo o cerdo aporta un toque agridulce sofisticado.

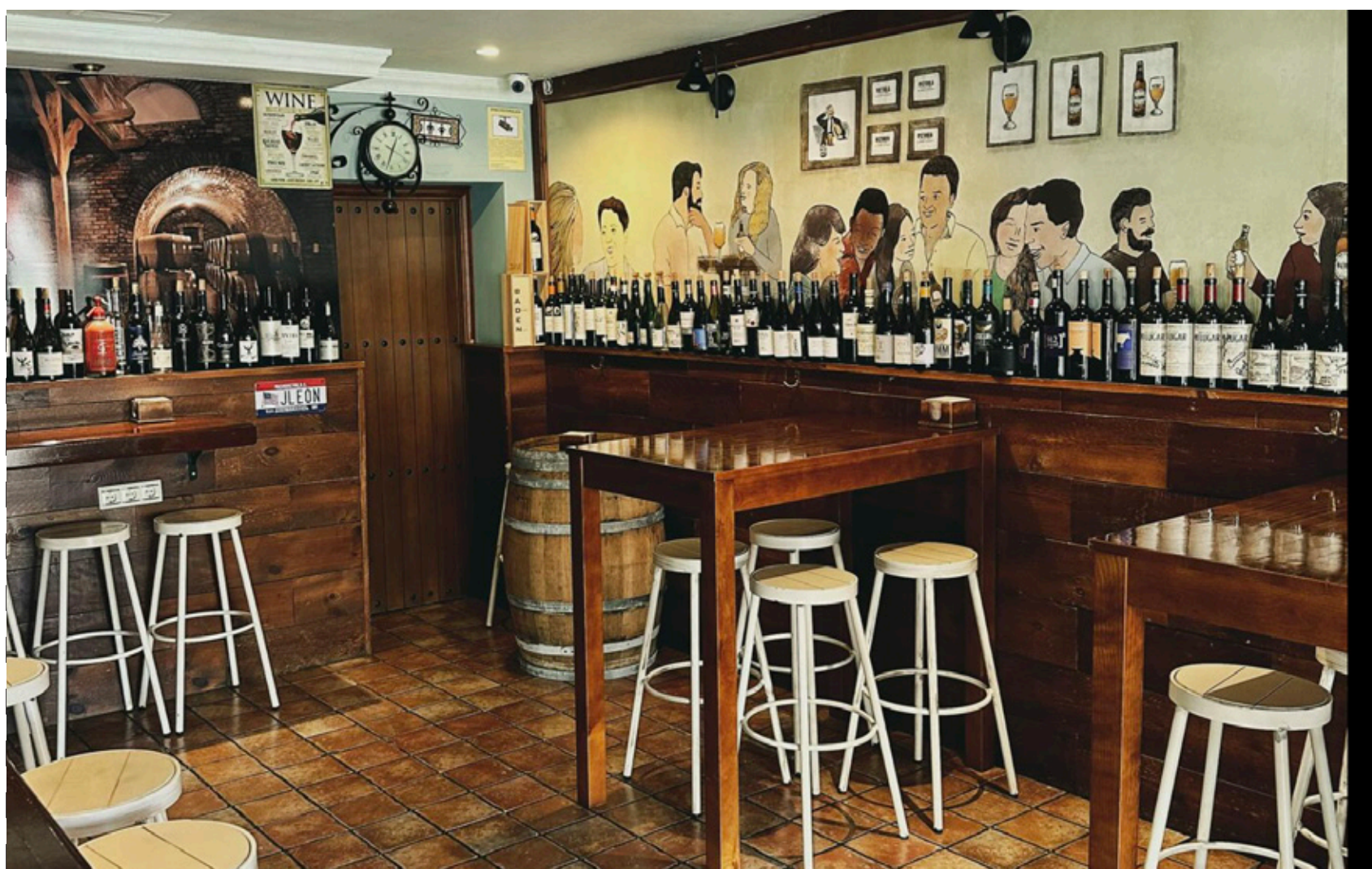




▪ NOVIEMBRE 2025 ▪

GUÍA GASTRO

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



INTERIOR DE MESÓN JORDI, EN TORRE DEL MAR.

LUGARES A LOS QUE UNO SIEMPRE QUIERE VOLVER



PASTELERÍA DEL FUTURO

LENGUAJE DE LOS POSTRES SIN AZÚCAR

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

En la última década, la pastelería ha entrado en un proceso de transformación tan profundo que ya no basta con sorprender: ahora también debe cuidar, emocionar y, sobre todo, responder a un público que quiere placer... sin pagar el precio del azúcar. Los nuevos postres nacen en un territorio donde conviven la técnica, la nutrición y el deseo, y donde el pastelero debe reinventar funciones, texturas y sabores. La pregunta ya no es cómo reducir el azúcar, sino cómo crear algo verdaderamente nuevo sin él.

El giro hacia la dulcería consciente

El cambio no se explica solo por una tendencia: es una conversación global sobre salud, sobre qué comemos y cómo queremos sentirnos después de hacerlo. En muchas pastelerías, el azúcar se ha vuelto el ingrediente a repensar, porque ya no encaja con un consumidor que lee etiquetas, busca naturalidad y desconfía de lo “demasiado dulce”.

Pero que haya menos azúcar no significa menos placer. La nueva pastelería se está alejando del concepto de “prohibición” y se acerca al de “equilibrio”. Los chefs hablan más de experiencias que de calorías, más de matices que de glaseados. Y es ahí donde aparece una corriente que combina lo saludable con lo sofisticado.

Los ingredientes que están cambiando el juego

La harina de trigo ya no es la única protagonista. Se abre paso una despensa sorprendente que incluye harinas de almendra, avena, castaña o incluso de legumbres, todas con perfiles más aromáticos y texturas más delicadas. A ellas se suman endulzantes suaves

como frutas maduras, purés de dátiles, miel cruda, compotas naturales o incluso reducciones de hortalizas dulces, como la zanahoria o la calabaza.

El objetivo no es imitar el azúcar, sino crear otra manera de endulzar. Los pasteleros experimentan con ingredientes que dan volumen, humedad y color. El resultado son postres más complejos, menos empalagosos y con un carácter propio. Las técnicas tradicionales se están adaptando al “nuevo lenguaje del dulce”. El azúcar no solo endulza: da cuerpo, brillo, textura.

Sin él, hay que reinterpretar todo

Para crear cremosidad, se juega con frutos secos, lácteos fermentados, semillas hidratadas o emulsiones suaves. Para lograr crujientes, se utilizan masas finas de frutos secos, semillas caramelizadas sin azúcar o deshidratados. Para lograr volumen, entran en escena los aires frutales, las espumas, las mousses elaboradas con fruta de verdad o los bizcochos húmedos que se sostienen gracias a claras, yogur o purés.

La innovación pasa por combinar estas técnicas sin perder alma gastronómica. Un postre sin azúcar deja de ser una concesión para convertirse en una declaración estética.

El sabor, la nueva frontera

Sorprende comprobar que los postres sin azúcar tienen un sabor más profundo. Al no estar enmascarados por el dulzor dominante, aparecen matices que antes quedaban ocultos: el perfume de la





avellana, la acidez de un melocotón tardío, la textura sedosa de un higo bien maduro. Esta pastelería apuesta por la estacionalidad, por lo que está en su mejor momento. Es un dulce que dialoga con el origen: el campo, los árboles, la tierra. Es cocina que respira paisaje.

Tendencias que ya marcan el mañana

Tres movimientos están definiendo la pastelería que viene:

1. Postres vegetales

Cada vez más pasteleros trabajan con frutas y verduras como base del postre, no como adorno. La zanahoria, la remolacha o la calabaza están entrando en vitrinas que antes solo mostraban crema y chocolate.

2. Azúcares naturales

Las frutas deshidratadas, los frutos secos tostados, las compotas caseras y los siropes naturales sustituyen al azúcar refinado, dando dulzor pero también estructura.

3. Menos es más

La estética del exceso cede terreno a una repostería más limpia, serena y elegante. Platos minimalistas en los que cada elemento tiene sentido.

El dulce que viene

La pastelería del futuro no quiere imitar al pasado: quiere emocionarnos de otra manera. Nos enseña que el placer no está reñido con la salud, que un postre puede ser ligero sin dejar de ser lujoso, y que el arte de endulzar está cambiando para siempre. El resultado es una revolución suave, silenciosa y profundamente creativa. Una que ya está ocurriendo en obradores, restaurantes y casas de todo el país. Una que —afortunadamente— acaba de empezar. ■





• 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

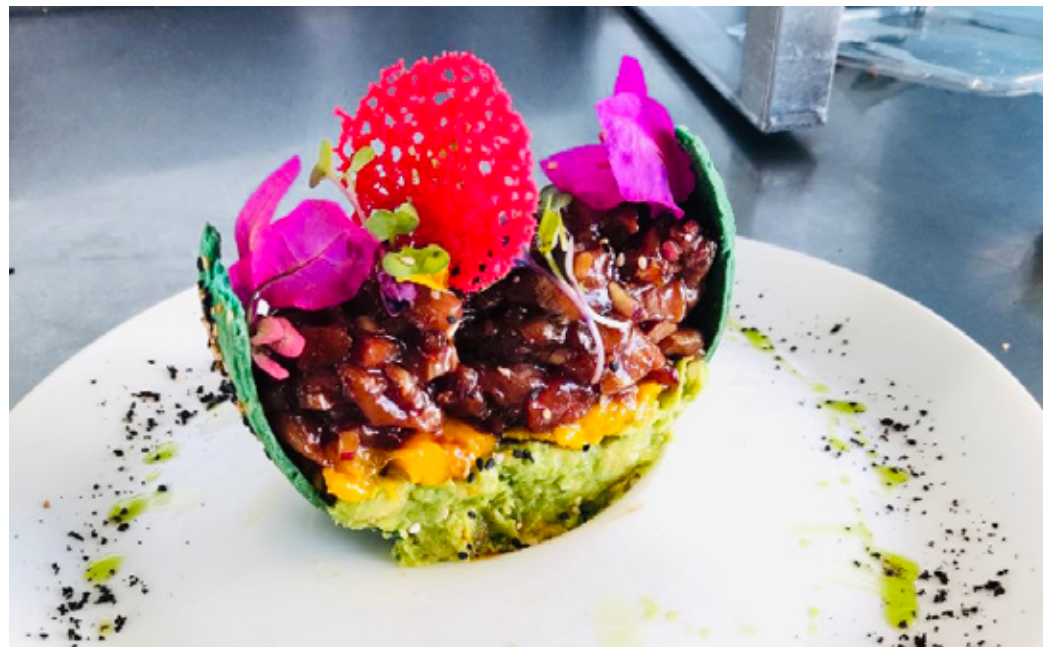
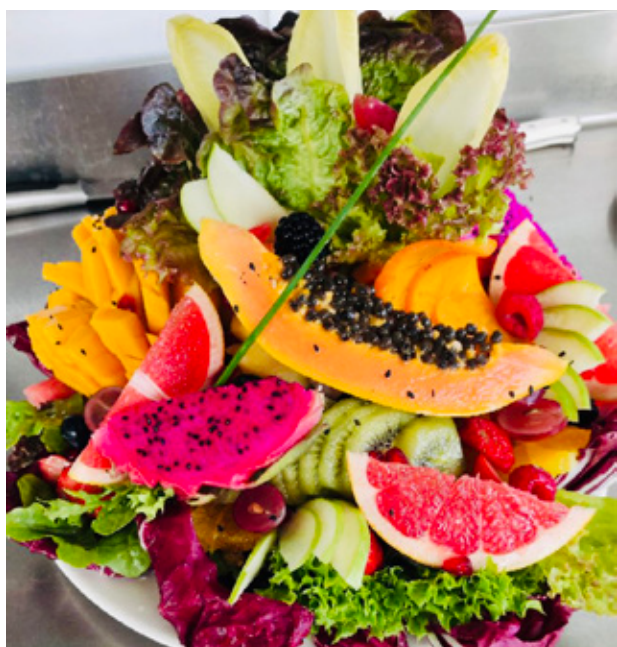
• RESTAURANTE •

¡DISFRUTA ESTE OTOÑO DE NUESTRA
GASTRONOMÍA JUNTO AL MAR!





• GASTROIMPERDIBLES •



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



flâneur

UN PASEO TURÍSTICO Y CULTURAL POR EL MUNDO



[PUENTE DE WESTMINSTER - LONDRES]





JAPÓN

UN VIAJE POR
SUS CIUDADES

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Hablar de Japón es hablar de contrastes: rascacielos y templos milenarios, trenes bala y jardines zen, neones y rituales ancestrales. Pero más allá de Tokio y Osaka, existe un Japón hecho de madera, silencio, puertas correderas y fragancias de incienso. Un Japón que se resiste a desaparecer y que hoy atrae a viajeros que buscan algo más que una postal moderna. Es ese “Japón eterno” el que exploramos: ciudades y pueblos donde la tradición sigue marcando el ritmo de la vida cotidiana



• **Kioto, la capital del tiempo detenido**

Kioto es la joya indiscutible del Japón tradicional. Antigua capital imperial durante más de mil años, conserva más de dos mil templos, jardines de musgo y barrios donde las linternas de papel todavía iluminan las callejuelas al atardecer.

Lo imprescindible:

- Kiyomizudera, el templo de la terraza suspendida sobre la montaña.
- Fushimi Inari, con sus miles de torii bermellón que forman un laberinto ascendente.
- El distrito de Gion, donde aún pueden verse maikos y geikos moviéndose con paso ligero hacia sus compromisos.
- El Pabellón Dorado (Kinkakuji), que brilla sobre el agua incluso en días nublados.

Qué comer en Kioto:

- Kaiseki, el menú tradicional japonés llevado a su máxima elegancia.
- Yudofu, tofu hervido en caldo ligero, una experiencia minimalista y delicada.
- Matcha en polvo en todas sus formas: helado, dulce, latte o ceremonia del té.

• **Kanazawa, la otra capital cultural del Japón clásico**

A veces llamada “la pequeña Kioto”, Kanazawa floreció bajo el clan Maeda y ha conservado barrios artesanales que parecen detenidos en el siglo XVIII. Su atmósfera tranquila la convierte en una de las ciudades más hermosas del país.

Que no falte en la visita:

- Kenrokuen, uno de los tres grandes jardines de Japón, perfecto en cada estación.
- Nagamachi, el barrio de los antiguos samuráis.
- Higashi Chaya, calles de casas de té históricas y antiguas donde aún resuena la música del shamisen.

Qué comer en Kanazawa:

- Kaisei don, cuenco de arroz cubierto con pescado fresco del mar del Japón.
- Jibuni, estofado local de pato o pollo con caldo de soja.
- Oro comestible, un guiño peculiar: la ciudad es famosa por su pan de oro.

• Nara, donde los dioses pasean entre ciervos

Antes que Kioto, Nara fue la capital imperial y cuna del budismo japonés. Aquí el tiempo parece fluir con mansedumbre, entre ciervos que deambulan libres y templos gigantescos envueltos en bruma.

Puntos esenciales:

- Todai-ji, que alberga al Gran Buda, una estatua monumental de bronce.
- Kasuga Taisha, santuario rodeado de miles de linternas de piedra.
- El parque de Nara, donde los ciervos saludan a los visitantes con una leve reverencia.

Qué comer en Nara:

- Kakinoha-zushi, sushi envuelto en hojas de caqui.
- Miwa somen, fideos finísimos servidos fríos o calientes.

Takayama y Shirakawa-go, la aldea japonesa más pura

En los Alpes Japoneses se mantiene vivo un Japón rural que fascina a cualquier viajero. Takayama combina casas tradicionales de madera con mercados matutinos y destilerías de sake donde el aroma del arroz fermentado perfuma las calles.

Imprescindible:

- Sanmachi Suji, barrio antiguo perfecto para pasear sin prisa.
- Museo al aire libre Hida no Sato, que recoge arquitectura local.
- La cercana Shirakawa-go, Patrimonio de la Humanidad, con sus casas gassho-zukuri de tejados inclinados como manos en oración.

Qué comer en Takayama:

- Hida beef, una de las mejores carnes del país.
- Miso local, más oscuro e intenso.

Un Japón que invita a la contemplación

Las ciudades tradicionales japonesas no solo ofrecen monumentos: ofrecen una forma distinta de estar en el mundo. Allí, el silencio pesa tanto como los colores, y cada gesto —desde servir té hasta caminar bajo los cerezos— está impregnado de una estética que honra lo simple. Es en esta quietud donde muchos viajeros encuentran la verdadera esencia del país.



• EL LIBRO DEL MES •

BERLÍN OCULTO

SEXO, CRIMEN Y MAGIA
ANTES DEL APOCALIPSIS NAZI

L. R. - FOTOS: EDITORIAL LA FELGUERA





Entre las ruinas brillantes de la República de Weimar, justo antes de que el nazismo impusiera su Edad Oscura, Berlín fue una ciudad que vivió como si no hubiera mañana: sexo, drogas, crimen organizado, sociedades secretas, magia y política callejera se mezclaban en la misma noche. "Berlín oculto", volumen colectivo editado por Servando Rocha y publicado por la editorial La Felguera, levanta la tapa de esa "Babilonia moderna" y, a través de crónicas y de un archivo visual apabullante, reconstruye la cara clandestina de una ciudad que bailaba mientras se acercaba al abismo.

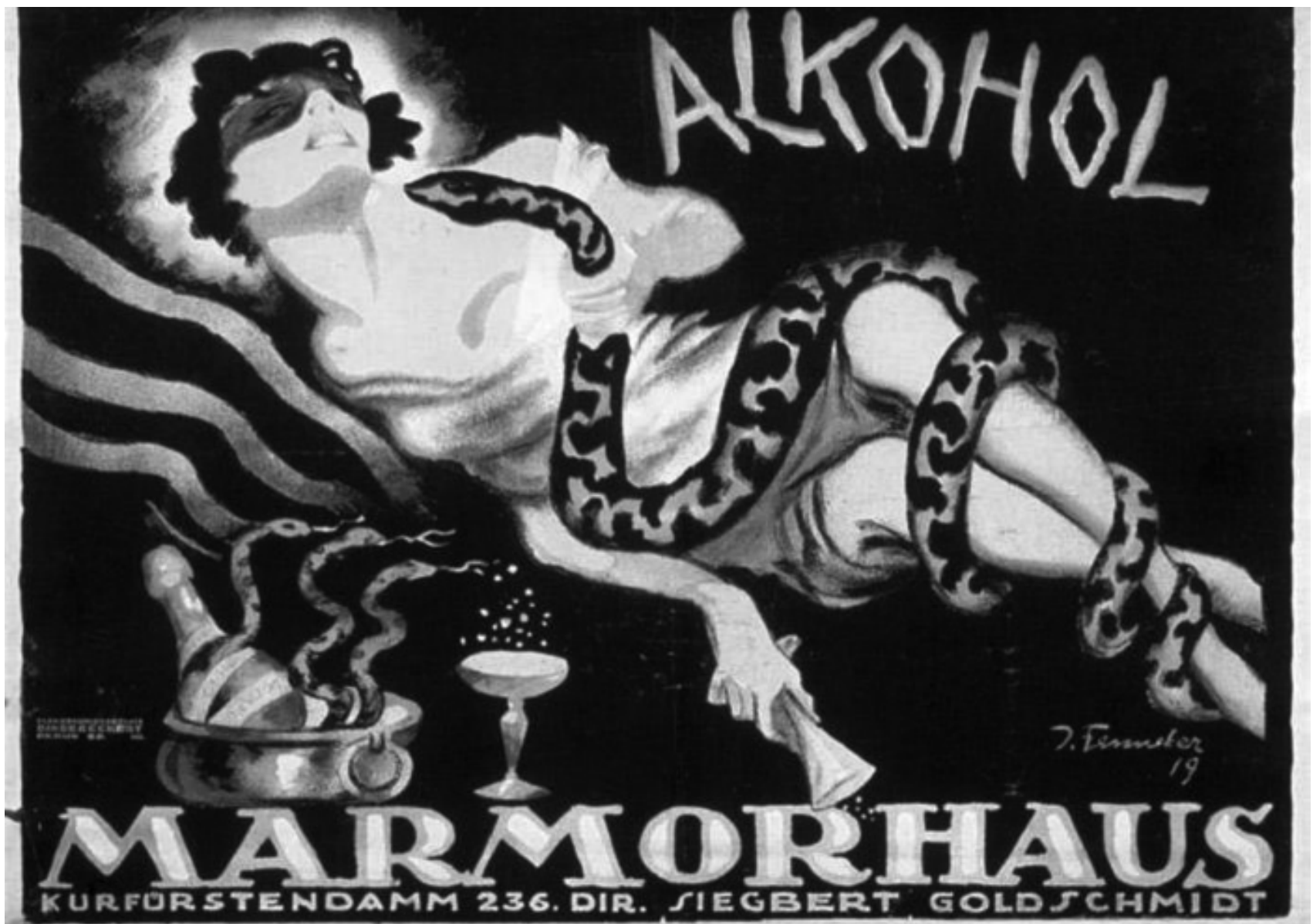


"Berlín oculto. Sexo, crimen y magia antes del apocalipsis nazi" no es un simple libro de historia sobre la República de Weimar; es, más bien, una inmersión en sus sótanos.

La Felguera, fiel a su línea, convierte aquí la capital alemana de 1918-1933 en un escenario de exceso, peligro y experimentación radical. El punto de partida es claro: Berlín como "ciudad del pecado", una Babilonia moderna, diversa y despierta, donde los límites morales, sexuales y políticos se difuminan hasta hacerse casi irreconocibles.

El libro, firmado por varios autores y editado por Servando Rocha, se organiza como un mosaico de textos y materiales que recorren los bajos fondos, el crimen, la magia y las sociedades secretas, sin olvidar la presencia física de las tropas de asalto nazis que empiezan a ocupar la calle. Más que narrar una historia limpia y cronológica, "Berlín oculto" propone una deriva: entrar por un cabaret, salir de un burdel, cruzarse con un camello, un travesti, un militante comunista o un matón de las SA en la misma esquina. Ese efecto de "paseo nocturno" se refuerza con el uso de un archivo visual ingente —fotografías, carteles, documentos gráficos— que no funciona como simple ilustración, sino como otra vía de acceso al clima mental de la época.

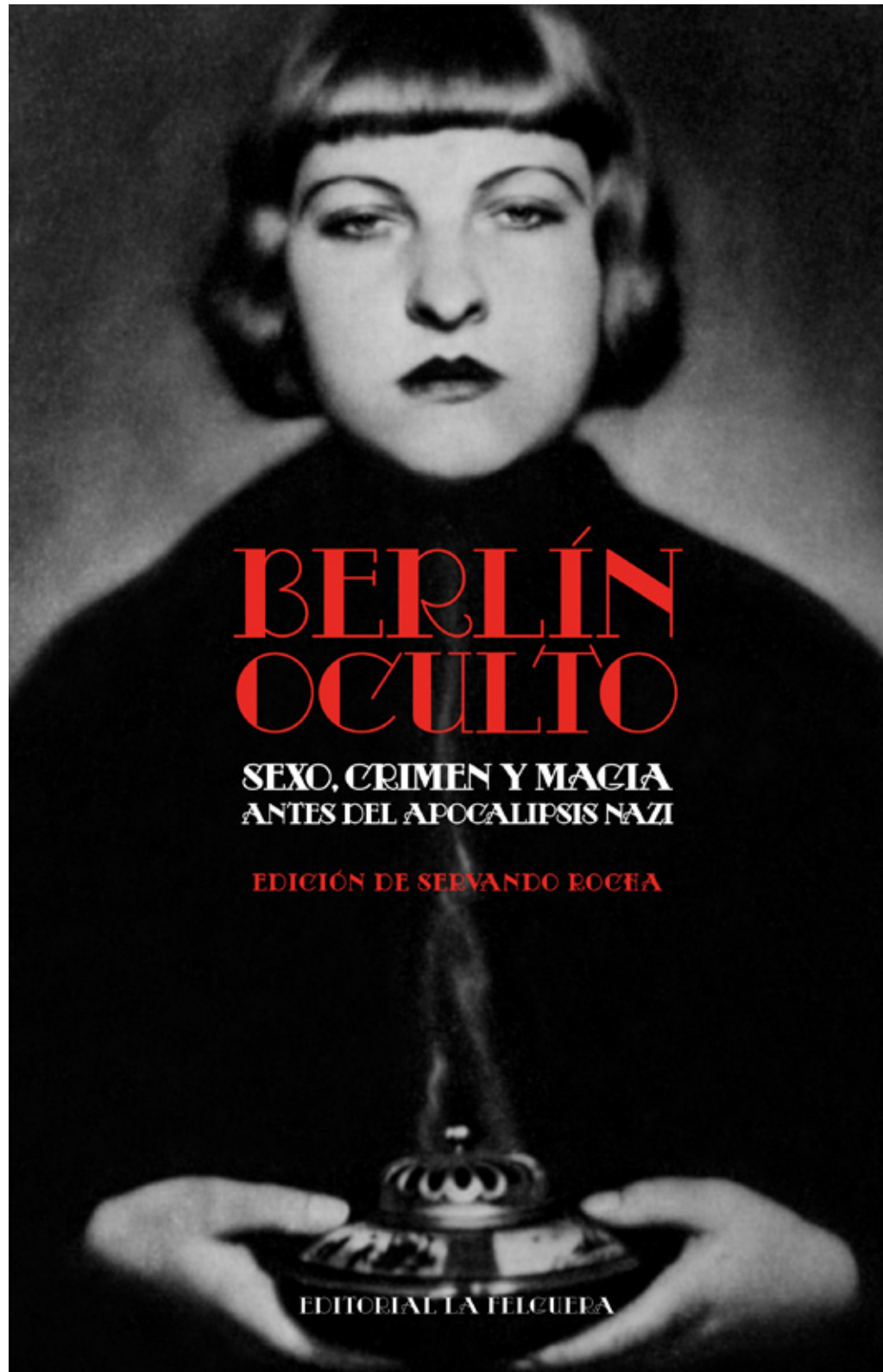
La última parte ofrece el eco del derrumbe: el ascenso de las tropas de asalto, los enfrentamientos callejeros, la llegada de Hitler y la represión que se instaló como una lógica del mundo. "La ciudad que jamás dormía" se convierte en paisaje de cenizas, donde la música es silenciada, el deseo perseguido y la magia criminalizada. Las imágenes del archivo visual se vuelven testimonio: los carteles nazis, los gestos fascistas, las cámaras de vigilancia emergen como rostros de otro amanecer. En ese tránsito, el libro resalta la fragilidad de la libertad radical y recuerda que el cenit del desenfreno puede también señalar el precipicio.



Uno de los ejes del libro es la noche berlinesa como laboratorio de libertades. Mientras comunistas y nazis se enfrentan en las calles y el hampa planta cara a las SA, la ciudad se permite una diversidad sexual insólita: travestis, bisexuales, gays, lesbianas y personas trans bailan frenéticas en clubes donde casi todo está permitido. Los camareros deslizan drogas en las copas, los cabarets ofrecen sexo, sado, espectáculos extremos y, en ocasiones, un coqueteo directo con lo satánico y lo esotérico. El libro insiste en esta dimensión doble: la noche como espacio de emancipación y como territorio de riesgo extremo.

Otra capa importante es la del "ocultismo político". No se trata solo de magia como entretenimiento, sino de rituales, logias y sociedades secretas que proliferan en un momento en que todo parece posible y todo está a punto de hundirse. "Berlín oculto" recoge crónicas sobre estos círculos esotéricos y muestra cómo conviven con el auge del fascismo, las bandas de la calle, la policía y los servicios de inteligencia. Esa mezcla de crimen, política y magia convierte la ciudad en un tablero donde la lucha por el poder se libra también en el terreno de lo simbólico.

El apocalipsis del título no es una metáfora gratuita. El libro está atravesado por la conciencia de que toda esa efervescencia tiene fecha de caducidad: la llegada de Hitler al poder. Cuando el nazismo se impone, la legendaria libertad de ese Berlín libertino y anárquico se cierra de golpe. Los mismos espacios que aparecían como refugios —los cabarets, los antros de perversión, los clubes queer, los círculos mágicos— se convierten en objetivos de una represión brutal. La ciudad que "jamás dormía" entra en una nueva fase: la de la violencia sistemática y la homogeneización ideológica.



• lafelguera.net •





| agromagazine.es • Toda la información a diario |

¡VOLVEMOS EL 22 DE DICIEMBRE!

