

a.

agro magazine

Agroindustria • Gastro • Flâneur • Cultura
NÚMERO 115 - ENERO 2026



"HUYE DE PREGUNTARME QUÉ VA A SER DEL MAÑANA,
Y TEN COMO GANANCIA EL DÍA, CUALQUIERA SEA, QUE LA
FORTUNA TE DÉ; NO DESPRECIES, TÚ QUE ERES JOVEN,
LOS DULCES AMORES Y LOS BAILES EN CORRO, EN TANTO
QUE LA TARDIA VEJEZ SE MANTIENE LEJOS DE TU VIGOR"

| HORACIO |



H&T

SALÓN
DE INNOVACIÓN
EN HOSTELERÍA

2/3/4 FEB — 2026



ENCIENDE EL FUTURO

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

ORGANIZA



PREMIUM PARTNER



PROMOTORES INSTITUCIONALES



PROMOTORES SECTORIALES



GOLDEN PARTNERS



SILVER PARTNERS



BRONZE PARTNERS



STAFF - AGRO115

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**



Agro es un periódico magazine mensual sobre agroalimentación, gastronomía, turismo y cultura.
Esta publicación se ha diseñado con música de Coleman Hawkins. Depósito legal: MA 1642-2015.



Desde
1993
Aguacates y mangos

Sanos X naturaleza

AGUACATES · INNOVACIÓN · NATURALEZA · TRANSOFRMACIÓN · TECNOLOGÍA · MANGOS · BIO · SOSTENIBLE · CAMPO



EDITOR'S LETTER

Este primer número de 2026, con el que comenzamos el camino de nuestro décimo año con todos vosotros, lo abrimos con un reportaje sobre los cítricos, que están justo ahora en su máximo esplendor, en su máximo apogeo.

Quien prueba una naranja de enero lo nota de inmediato. El equilibrio entre acidez y azúcar se ha afinado con el frío nocturno y los días claros. No hacen falta correcciones: ni cámaras, ni largos viajes, ni trucos. La fruta madura en el árbol, como debe ser. Esa maduración lenta explica la intensidad del sabor y la riqueza aromática que se pierde fuera de temporada.

Asimismo, nuestra sección del "libro del mes" la centramos en una obra publicada por la Editorial Anagrama sobre los hongos y la importancia de estos organismos para nuestra supervivencia y la apertura a otras dimensiones de la existencia.

Además, dedicamos en este número un amplio espacio al Salón H&T, que se celebra en los primeros días del mes de febrero en el Fycma de Málaga, con una entrevista a Alicia Izquierdo, la concejal responsable de este evento, todo un referente para el sector hostelero nacional e internacional.

Los tacos mexicanos y un viaje interior a los monasterios cierran este número invernal que esperamos disfrutéis.

Mucha salud, felicidad y nos vemos pronto.



HECHO CON
FRUTA FRESCA

BIO



RETAIL
FRESH FRESCO
BIO GUACA
MOLE
HORECA
FOOD SERVICE
CONGELADO
FROZEN SALUDABLE









CÍTRICOS

EN SU PUNTO MÁXIMO

En enero, cuando el frío aprieta y el cuerpo pide refugio, el campo mediterráneo responde con un estallido de color y aroma. Es el momento dorado de los cítricos. Naranjas, mandarinas, limones y pomelos alcanzan ahora su mejor versión: más dulces, más jugosos, más fragantes. No es una casualidad, es pura estacionalidad. Y también una invitación a mirar de nuevo al origen de lo que comemos. España vive estos meses el corazón de la campaña citrícola. Los árboles cargados, las manos manchadas de zumo, las cajas apiladas al amanecer. Enero es tiempo de recolección plena y de consumo consciente: el producto está en su punto óptimo y su huella es mínima. Comprar cítricos ahora es, además de un placer, un gesto de coherencia.

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Quien prueba una naranja de enero lo nota de inmediato. El equilibrio entre acidez y azúcar se ha afinado con el frío nocturno y los días claros. No hacen falta correcciones: ni cámaras, ni largos viajes, ni trucos. La fruta madura en el árbol, como debe ser. Esa maduración lenta explica la intensidad del sabor y la riqueza aromática que se pierde fuera de temporada.

Las mandarinas, por su parte, viven ahora su mejor momento. Fáciles de pelar, fragantes, con ese punto exacto entre frescor y dulzor que las convierte en el tentempié perfecto. Y el pomelo —todavía infravalorado— ofrece en enero una pulpa firme y menos amarga, ideal para ensaladas templadas o desayunos luminosos.

Salud que empieza en el campo

No es ningún secreto: los cítricos son aliados del invierno. Vitamina C, antioxidantes, fibra soluble. Pero más allá de los titulares nutricionales, hay algo esencial que a menudo olvidamos: la calidad depende del momento. Un cítrico recolectado en su estación conserva mejor sus nutrientes y necesita menos procesos para llegar al consumidor.

En un mes marcado por los excesos navideños, el retorno a la cocina sencilla encuentra en estas frutas un apoyo natural. Zumos recién exprimidos, gajos en crudo, ralladuras que perfuman platos humildes. El cítrico limpia, despierta, aligera. No promete milagros, pero acompaña.

Territorio y economía rural

Enero también es un mes clave para miles de agricultores. La campaña citrícola sostiene economías

EL CÍTRICO DE ENERO NO PIDE PROTAGONISMOS EXCESIVOS. FUNCIONA EN CRUDO, EN CONTRASTE, COMO ACENTO. UN CHORRITO DE LIMÓN SOBRE UNA VERDURA DE INVIERNO, UNAS RODAJAS DE NARANJA CON ACEITE DE OLIVA NUEVO, UN POMELO A LA BRASA CON MIEL Y ROMERO. LA COCINA DE TEMPORADA ES, ANTE TODO, UNA COCINA DE RESPETO

locales enteras, especialmente en zonas de tradición agrícola del arco mediterráneo. Cada compra directa, cada elección de producto nacional y de temporada, tiene un impacto real en el territorio.

Visitar una finca en invierno es entender el ritmo del campo: la poda que se prepara, la cosecha que se calibra, el silencio interrumpido por las tijeras. El turismo agroalimentario encuentra aquí una de sus mejores excusas: huertos abiertos, catas, rutas entre naranjos cuando el aire huele a flor tardía y cáscara fresca.

En la cocina, menos es más

El cítrico de enero no pide protagonismos excesivos. Funciona en crudo, en contraste, como acento. Un chorrito de limón sobre una verdura de invierno, unas rodajas de naranja con aceite de oliva nuevo, un pomelo a la brasa con miel y romero. La cocina de temporada es, ante todo, una cocina de respeto.

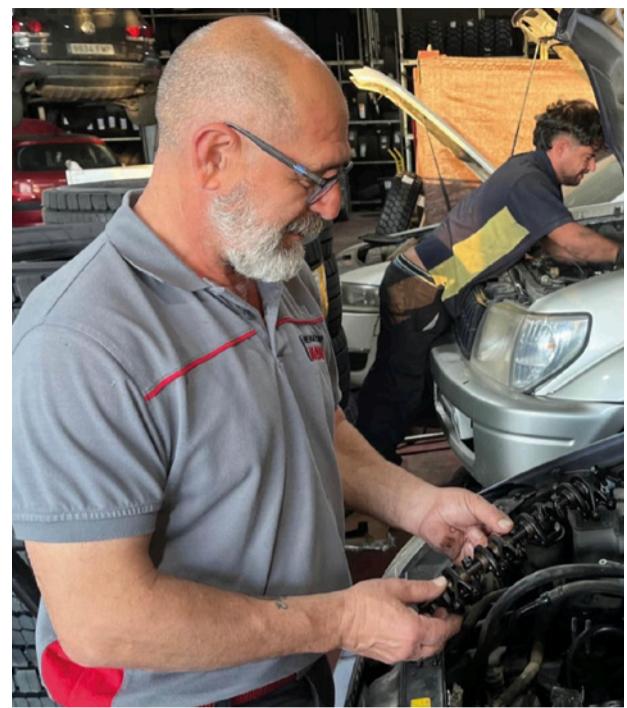
También en la repostería tradicional el calendario manda. Bizcochos, mermeladas, confituras caseras que aprovechan el pico de sabor y permiten alargar el invierno en tarros bien cerrados. Hacer conserva en enero es una forma de memoria.

Hablar de cítricos en su punto máximo es hablar de tiempo. De esperar. De aceptar que no todo está siempre disponible y que ahí reside, precisamente, el valor. Enero nos recuerda que comer bien no es comer de todo, sino comer cuando toca.

En un mercado saturado de permanencia artificial, el cítrico invernal ofrece una lección sencilla y poderosa: el sabor auténtico tiene fecha, lugar y clima. Y ahora mismo, ese sabor es redondo, brillante y huele a naranja recién cortada.







MAYMA

NEUMÁTICOS - MECÁNICA - LAVADERO

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

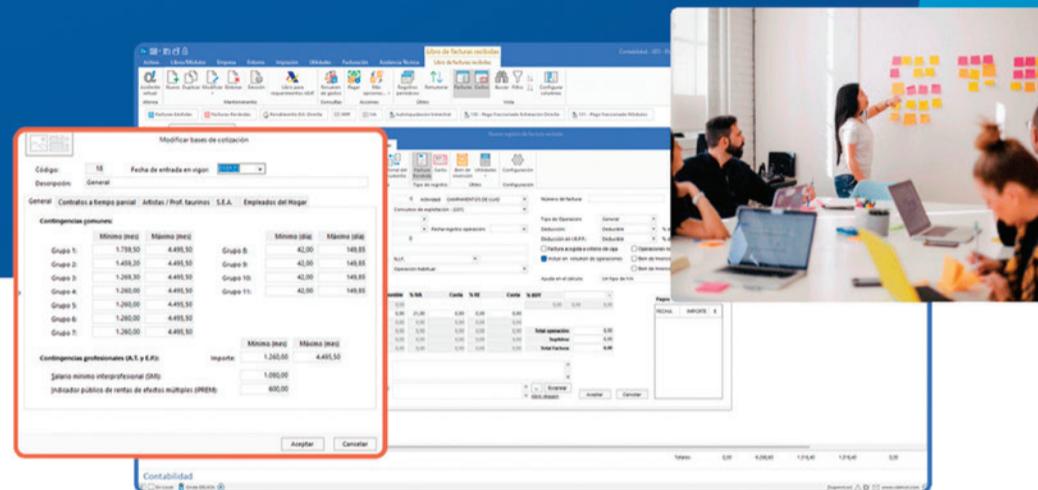
CTRA DE LOJA, 22 - VÉLEZ-MÁLAGA (MÁLAGA) • TEL. Y FAX 952 50 04 37
WWW.NEUMATICOSMAYMA.COM • NEUMATICOSMAYMA@YAHOO.ES • IG. NEUMATICOSMAYMA • FB. NEUMATICOS.MAYMA

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 REVISÓ

Programa de contabilidad en la nube para pequeñas empresas, autónomos y profesionales



CRMSOL

Software CRM para la gestión y fidelización de tus clientes



TeamSystem

Software **DELSOL**

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

glinformática.es

952 55 88 66

sdelso@glinformatica.es



• 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 un Progècte de Filosofía Vitau, gessut d'ua animadversion manifèsta e amagada damb quauques coches, qu'includís es drabes ar acces ath dret legitim a ua cuota d'aigua entà arrosament agricola, vitau entà artenher ua hita, soberanha en aguest Progècte de Filosofía Vitau.

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

Era reina deth mango ei un Progècte de Filosofía Vitau, gessut d'ua animadversion manifèsta e amagada damb quauques coches, qu'includís es drabes ar acces ath dret legitim a ua cuota 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
1905



• 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 Benajarafe y que se distribuyen a través de nuestros puntos de venta en todo el litoral malagueño.

• 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.

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

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

• EL LIBRO DEL MES •



LOS HONGOS

LA HISTORIA DE UNOS ORGANISMOS
INDISPENSABLES PARA NUESTRA VIDA

L.R. - FOTOS: AGRO



Durante siglos, los hongos psicodélicos han sido temidos, venerados y perseguidos. Hoy regresan al centro del debate cultural, científico y económico. En "El planeta de los hongos. Una historia cultural de los hongos psicodélicos", el ensayista mexicano Naief Yehya reconstruye ese largo viaje —del rito ancestral al laboratorio, del estigma a la moda— con una mirada crítica y sin concesiones. El libro, publicado por la Editorial Anagrama, no habla sólo de sustancias, sino de cómo las sociedades gestionan aquello que altera su forma de ver el mundo.

Lejos de ser un fenómeno marginal, los hongos psicodélicos atraviesan la historia humana como un hilo subterráneo. El escritor Naief Yehya propone en "El planeta de los hongos", un libro editado por Anagrama, una lectura cultural en la que estos organismos aparecen vinculados a ceremonias religiosas, prácticas chamánicas, procesos terapéuticos y experiencias visionarias que han marcado imaginarios colectivos. No se trata de defender teorías cerradas sobre el origen de la conciencia, sino de mostrar que la relación entre humanidad y psicodelia ha sido constante, aunque a menudo silenciada.

El ensayo avanza con un pulso narrativo que combina divulgación y análisis. Uno de sus ejes centrales es el tránsito de los hongos desde el ámbito ritual al científico. La entrada de estas sustancias en la psiquiatría y la investigación médica del siglo XX abrió una promesa de conocimiento que pronto chocó con los miedos sociales y políticos. "Los hongos psicodélicos han estado relacionados con el desarrollo cultural de gran parte de los pueblos del planeta. Sin embargo, la Europa cristiana parece haber desaprendido este legado, de manera que cuando los exploradores y conquistadores llegaron a América y descubrieron que se usaban enteógenos en diversos rituales se sorprendieron y escandalizaron", apunta el escritor.

El libro dedica especial atención al papel de la psicodelia en la contracultura, pero huye de la mitificación. Los años sesenta aparecen como un momento de explosión creativa y también de ingenuidad, donde la promesa de transformación colectiva se enfrentó a estructuras de poder mucho más sólidas. Yehya analiza ese choque sin nostalgia, subrayando cómo el sistema aprendió a absorber lo que antes rechazaba.

"Los primeros registros vivenciales modernos de experiencias con psicoterápicos potentes aparecen en la última década del siglo XIX. La revolución psicodélica que se vivió en los años 60 del pasado siglo significó una explosión creativa en todos los dominios culturales, como quedó de manifiesto en la música, las artes plásticas, el cine, la moda y la literatura", continúa Yehya.







Más allá del consumo, Yehya introduce una reflexión de mayor calado: la fascinación actual por los hongos coincide con una crisis profunda de los modelos humanos de organización. Las redes de micelio, invisibles pero interconectadas, funcionan como metáfora de otras formas de inteligencia y convivencia con lo no humano. En ese sentido, *El planeta de los hongos* dialoga también con debates ecológicos, tecnológicos y filosóficos del siglo XXI.

El resultado es un libro que se lee como una crónica cultural del deseo humano de alterar la conciencia para comprender —o sopor tar— la realidad. Sin moralizar ni entusiasmarse en exceso, Yehya ofrece una cartografía lúcida de un fenómeno que vuelve a crecer, silencioso, bajo nuestros pies. Porque, como sugiere el ensayo, quizá el verdadero tema no sea el hongo, sino la necesidad constante de mirar el mundo desde otro lugar. ■

• ENERO 2016 •

GUÍA GASTRO

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



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

COCINA TRADICIONAL CON UN TOQUE VANGUARDISTA

ALICIA IZQUIERDO

Concejal de Innovación, Digitalización y Captación
de Inversiones del Ayuntamiento de Málaga
y edil responsable de FYCMA.

**"En H&T congregamos a administraciones
públicas, marcas líderes, grandes distribuidoras,
Estrellas Michelin, escuelas de hostelería...
es una oportunidad única para ganar
visibilidad y darse a conocer"**



CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, se celebra desde el 2 al 4 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). Entrevistamos a Alicia Izquierdo, concejal de Innovación, Digitalización y Captación de Inversiones del Ayuntamiento de Málaga y edil responsable de FYCMA, que nos ofrece todos los detalles de este evento que viene celebrándose en la capital malagueña desde hace 28 años. "Este año vamos a incorporar nuevas temáticas a nuestros espacios de debate y reflexión, en una zona expositiva que, pese a haber crecido considerablemente este año, se encuentra al 100% de ocupación, lo que da una idea del interés que genera este salón. Además de la inteligencia artificial, vamos a hablar de digitalización, sostenibilidad o gestión del talento, que son los retos más inminentes a los que se enfrenta el sector en la actualidad", asegura.

H&T llega a 2026 con un discurso muy claro sobre innovación y futuro. ¿Qué van a encontrar los visitantes en esta edición, que se celebra en unos días en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga?

Desde el nacimiento de H&T hace ya 28 años siempre hemos tenido varios objetivos fundamentales muy claros. Primero, escuchar al sector y detectar sus necesidades, esto incluye a las industrias hostelera, hotelera y turística, contribuyendo a poner sobre la mesa las soluciones más certeras, y por qué no, también las más revolucionarias. Por eso este año, por ejemplo, vamos a sumar al debate el desafío que supone la aplicación de la IA en este gremio. Segundo, convertirnos en una oportunidad de conexión para los principales actores de la industria; en H&T congregamos a administraciones públicas, marcas líderes, grandes distribuidoras, Estrellas Michelin, escuelas de hostelería... es una oportunidad única para ganar visibilidad y darse a conocer. Tercero, la transferencia de conocimiento en todas sus vertientes, ya sea a través de una ponencia magistral en nuestro Main Stage, con una demostración en vivo y en directo de técnicas culinarias de vanguardia en Kitchen Lab o con un repaso por los mejores Gran Reserva en la Sala de Catas. Las posibilidades son inmensas y, por si fuera poco, este año hemos ampliado la zona expositiva con 1.000 metros cuadrados más.

¿Cuáles son las principales novedades de este año y cuáles son sus objetivos?

Como decía, este año vamos a incorporar nuevas temáticas a nuestros espacios de debate y reflexión, en una zona expositiva que, pese a haber crecido considerablemente este año, se encuentra al 100% de ocupación, lo que da una idea del interés que genera este salón. Además de la inteligencia artificial, vamos a hablar de digitalización, sostenibilidad o gestión del talento, que son los retos más inminentes a los que se enfrenta el sector en la actualidad. Junto a ello, tenemos ya confirmados a varios pesos pesados del mundo gastronómico, incluido todo un firmamento de Estrellas Michelin como Toño Pérez, Eduard Xatruch, Benito Gómez, Hugo Muñoz, Cristina Cánovas y Diego Aguilar, o renombrados expertos vitivinícolas como Fritz Michael Wöhr, Paco Berciano y Peter Sisseck.

Toño Pérez, chef con tres Estrellas Michelin y propietario del restaurante Atrio, en Cáceres, será uno de los grandes protagonistas de esta edición. Ofrecerá una conferencia bajo el título “Cambiando el mundo sobre la gastronomía”. ¿Qué aporta al evento cocineros de la talla de Toño?

Toño Pérez es uno de los grandes referentes de la gastronomía extremeña y española, y precisamente su talento y su creatividad en la cocina le han valido ni más ni menos que tres Es-



trellas Michelin. Su trabajo es una fuente de inspiración tanto para profesionales que se dedican a esta disciplina como para esas personas que disfrutan, respetan y valoran la experiencia de sentarse a comer y dejarse sorprender. Toño es experiencia, bagaje y conocimiento, y estoy segura de que su ponencia no dejará indiferente a nadie.

¿A qué otros actos podremos asistir en el “Main Stage”, el espacio que dedicáis a los expertos en la industria y donde abordáis temas como la digitalización, la sostenibilidad, el talento o la internacionalización?

Del amplio panel temático que se celebrará en el Main Stage, en el que también se hablará de emprendimiento, startups, experiencia del cliente, entre otros temas... podemos destacar también la conferencia magistral que ofrecerá el chef Eduard Xatruch, con tres Estrellas Michelin, al frente del restaurante Disfrutar de Barcelona. Además, será el escenario de los VII H&T Awards, unos premios que reconocen el talento y la innovación dentro del ámbito del canal HORECA, la industria turística, equipamiento, servicios y gastronomía.

Los H&T Awards se han consolidado como un escaparate de talento. ¿Qué busca el jurado hoy: ideas disruptivas, soluciones prácticas o una visión ética del negocio?

Estos premios reconocen tanto a grandes empresas y pymes como a micropymes, emprendedores, spin-offs y startups. Dentro de este amplio espectro, tanto el jurado como los participantes tienen muy definidos los criterios que se van a valorar, entre ellos, por supuesto, la aplicación de ideas innovadoras y soluciones tecnológicas, que sus iniciativas aporten valor añadido a los usuarios, su contribución a la sostenibilidad, el posible impacto y el potencial de mercado de sus proyectos, su escalabilidad o sus opciones de internacionalización.

Háblenos de Kitchen Lab, que este año contará con la participación de Carranza Hostelería. ¿Cuáles serán las temáticas sobre las que versarán las demostraciones culinarias?

Kitchen Lab se caracteriza por ser un espacio donde la distancia entre el ponente y el público se acorta, lo que permite una mayor interacción y cercanía durante las ponencias y las demostraciones en vivo. Aquí tendremos, por ejemplo, a los chefs al frente del restaurante malagueño Palodú, Cristina Cánovas y Diego Aguilar, que este año han conseguido su primera Estrella Michelin. No son los únicos, también Toño Rodríguez, de La Era de los Nogales, Cristina Jiménez, de Faralá; Marcos Morán, de Casa Gerardo; José Álvarez, de La Costa... hablaremos del arte del buen pan con Elisabete Ferreira, reconocida como la Mejor Panadera Mundial de 2024 según la Unión Internacional de Panaderos y Confiteros, y también se celebrará aquí el Concurso Joven Chef Sabor a Málaga, que premia a los talentos más emergentes.





La hostelería vive un momento de transformación profunda: tecnología, sostenibilidad, talento... ¿Cuál diría que es hoy el mayor reto del sector?

La hostelería es un pilar económico, social y cultural de primer orden, de hecho, es el reflejo de la idiosincrasia de un territorio y de la forma de vivir de su población. Su gran reto hoy es saber reinventarse para construir un futuro más sólido, sostenible y competitivo, en un mercado cada vez más global y totalmente interconectado. Estamos ante un sector que evoluciona rápidamente, impulsado por la tecnología, por nuevas exigencias de sostenibilidad, nuevos hábitos de consumo... pero cuyo verdadero motor sigue siendo el talento humano. Por ello, es indispensable apostar por la formación y por las ideas innovadoras que pueden determinar el futuro de esta industria, fomentando modelos de negocio resilientes y capaces de generar experiencias de valor.

¿Qué ha significado la irrupción de la Inteligencia Artificial para el sector de la hostelería?

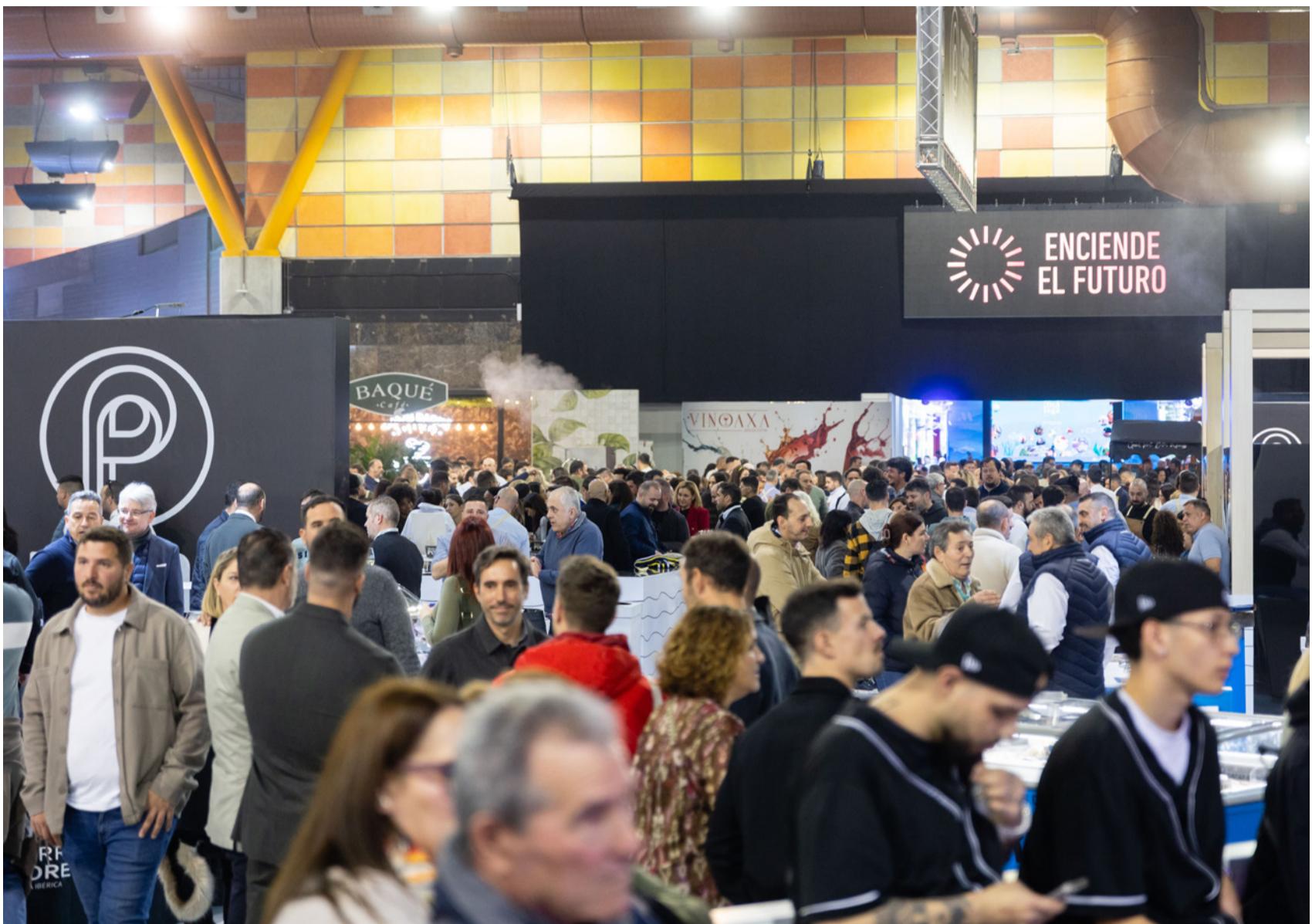
Al igual que ha ocurrido en otros sectores, la irrupción de la Inteligencia Artificial ha supuesto un punto de inflexión para la hostelería al tratarse de una herramienta estratégica que permite optimizar procesos, mejorar la gestión, anticiparse a la demanda y personalizar la experiencia de los clientes. Bien aplicada, ayuda a los profesionales a tomar mejores decisiones y a ganar eficiencia, liberando tiempo para la creatividad, el servicio y el trato humano. No obstante, su aplicación también supone un desafío para el sector, ya que requiere formación, adaptación cultural y una implementación adecuada y precisa para garantizar un uso eficaz y ético de esta tecnología.

Los amantes del vino contarán un año más con la Sala de Catas. ¿Qué podrán encontrar allí los profesionales y aficionados al mundo vinícola?

Los amantes del vino podrán disfrutar de una completa programación de catas y conferencias que recorrerán los territorios vitivinícolas más emblemáticos de España y Europa, de la mano de grandes expertos y bodegueros. Entre otras temáticas, se hablará de las denominaciones de origen históricas, los tipos de uva, la elaboración de espumosos, las variedades de cerveza o las características de las regiones referentes mundiales de la producción de vino, como es el caso de Jerez o la región francesa de Borgoña.

¿Qué significa el Salón H&T, Salón de Innovación en Hostelería, para Málaga y la provincia?

Más allá de ser una cita profesional imprescindible para el sector, H&T es un impulsor del desarrollo económico local, atraiendo a empresarios, cocineros, proveedores y profesionales de toda España y del extranjero. Este salón fomenta el intercambio de conocimiento, la adopción de nuevas tecnologías y la difusión de tendencias que transforman la hostelería, la hotelería y el turismo, todos ellos pilares económicos, sociales y culturales de nuestra región. A su vez, contribuye a reforzar la imagen de Málaga como un hub de innovación, talento y emprendimiento en el ámbito de la hostelería, la restauración y la gastronomía. ■





• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





• GASTROIMPERDIBLES •



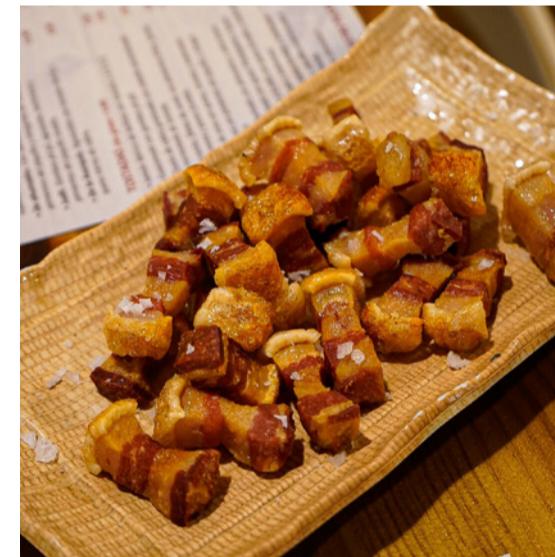
• El Radar ≈ Sabor a Torre del Mar • Mesón Sara

Desde 1981, en el corazón del paseo marítimo de Torre del Mar, Marísquería 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.

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 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. Felices fiestas. ¡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 •

¡VOLVEMOS A FINALES DE FEBRERO!



Heineken®





TACOS MEXICANOS

Historia, técnica y el arte de comer con las manos

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



Pocas comidas representan mejor a un país que el taco a México. Sencillo en apariencia y complejo en su ejecución, el taco es calle, familia, fiesta y tradición. No es un plato único, sino un sistema: tortilla, relleno, salsa y equilibrio. Aprender a cocinar los mejores tacos en casa implica entender su historia, respetar el producto y dominar tiempos cortos y sabores intensos.



El taco tiene raíces prehispánicas. Mucho antes de la llegada de los españoles, las culturas mesoamericanas ya utilizaban la tortilla de maíz como base comestible para envolver alimentos. El maíz —nixtamalizado, molido y cocido— era y sigue siendo el corazón de la cocina mexicana. Con la colonia llegaron nuevas carnes y técnicas, y el taco se transformó en el formato perfecto para integrar influencias sin perder identidad.

La tortilla, el alma del taco

Sin buena tortilla no hay taco. La tortilla de maíz debe ser flexible, aromática y ligeramente tostada. Idealmente se prepara con masa nixtamalizada; si se compra hecha, conviene calentarla en comal o sartén sin grasa hasta que esté caliente y maleable. La tortilla sostiene, acompaña y nunca debe robar protagonismo al relleno.

Tacos al pastor, el ícono urbano

Inspirados en el shawarma, los tacos al pastor nacieron en el siglo XX y se convirtieron en símbolo de la calle.

- Ingredientes: carne de cerdo, achiote, chiles secos, ajo, vinagre, piña, cebolla y cilantro.
- Elaboración de la receta: la carne se marina varias horas, se asa (en casa, a la plancha u horno) y se sirve picada, con piña asada, cebolla y cilantro.
- Tiempo: 30–40 minutos de cocción, más marinado.

Carnitas, fuego lento y jugosidad

Las carnitas representan la cocina paciente.

- Ingredientes: carne de cerdo, naranja, ajo, sal.
- Elaboración de la receta: la carne se confita lentamente hasta quedar tierna por dentro y crujiente por fuera. Se pica y se sirve sin salsas pesadas.
- Tiempo: 2–3 horas.

Son ideales con cebolla, cilantro y un chorrito de lima.



Barbacoa, profundidad y respeto

La barbacoa tradicional se cocina lentamente y se asocia a celebraciones importantes.

- Ingredientes: cordero o ternera, hojas aromáticas, especias.
- Elaboración: cocción larga hasta que la carne se deshace. En casa puede adaptarse a olla o horno bajo.
- Tiempo: 3-4 horas.

Las salsas, carácter y contraste

Un buen taco siempre lleva salsa. Roja, verde, cruda o cocida, debe aportar acidez, picante y frescura. Tomate, tomatillo, chile, cilantro y lima son la base. El picante se ajusta al gusto, pero nunca debe tapar el sabor principal.

Dónde nacen y dónde se perfeccionan

Ciudades como Ciudad de México, Puebla o Guadalajara han convertido el taco en patrimonio vivo, con estilos propios y rituales cotidianos. En la calle se aprende la regla de oro: comerlos recién hechos, de pie y sin prisas.

El equilibrio final

Un gran taco no es exceso: es proporción. Tortilla caliente, carne en su punto, salsa justa y frescor. Cocinarlos en casa es posible si se respeta el proceso y se entiende que el taco no se improvisa: se ensambla con criterio. Porque en cada bocado hay historia, territorio y una lección sencilla de cocina bien hecha.





[ARCO DEL TRIUNFO - PARÍS]

flâneur

UN PASEO TURÍSTICO Y CULTURAL POR EL MUNDO

MONASTERIOS DEL MUNDO

LUGARES SAGRADOS DONDE EL SILENCIO AÚN HABLA

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



Desde riscos imposibles hasta desiertos milenarios, los monasterios han buscado históricamente el aislamiento como vía de conocimiento y recogimiento. Construidos en lugares donde el paisaje impone silencio, estos espacios sagrados no sólo fueron centros espirituales, sino también guardianes de manuscritos, tradiciones y formas de vida alejadas del ruido del mundo. Hoy, algunos de los monasterios más misteriosos y sagrados del planeta pueden visitarse, ofreciendo al viajero una experiencia que combina espiritualidad, historia y asombro.



Meteora, los monasterios suspendidos en el aire

En el corazón de Grecia, los monasterios de Meteora desafían la lógica. Construidos sobre enormes pilares de roca en el siglo XIV, estos monasterios ortodoxos parecen flotar entre el cielo y la tierra. El acceso, antaño mediante cuerdas y poleas, refuerza la sensación de retiro absoluto. Hoy se pueden visitar varios de ellos, aún habitados por monjes y monjas, donde el silencio es parte esencial de la experiencia.

Paro Taktsang, el nido del tigre de Bután

Colgado de un acantilado a más de 3.000 metros de altitud, el monasterio de Paro Taktsang, en Bután, es uno de los lugares más sagrados del budismo. Según la tradición, el maestro Padmasambhava llegó hasta allí volando sobre una tigresa. La caminata hasta el monasterio es exigente, pero profundamente simbólica. El entorno, envuelto en nubes y banderas de oración, convierte la visita en una experiencia casi iniciática.

Mont-Saint-Michel, entre mareas y fe

En la costa de Francia, la abadía de Mont-Saint-Michel emerge y desaparece con las mareas. Este monasterio medieval, dedicado al arcángel San Miguel, ha sido durante siglos lugar de peregrinación y fortaleza espiritual. Caminar por sus calles empedradas hasta llegar a la abadía es recorrer una frontera simbólica entre lo terrenal y lo sagrado.

Skellig Michael, el retiro extremo

Frente a la costa atlántica de Irlanda, el monasterio de Skellig Michael es uno de los ejemplos más radicales de vida monástica. Fundado entre los siglos VI y VIII, este conjunto de celdas de piedra en forma de colmena se levanta sobre una roca abrupta azotada por el viento. Solo accesible en determinadas épocas del año, la visita es breve pero intensa, marcada por el esfuerzo físico y el aislamiento absoluto.

Santa Catalina del Sinaí, fe y manuscritos

En pleno desierto, al pie del monte Sinaí, se encuentra el monasterio de Monasterio de Santa Catalina, en Egipto. Fundado en el siglo VI, es uno de los monasterios cristianos más antiguos en funcionamiento continuo. Alberga una de las bibliotecas de manuscritos más importantes del mundo, solo comparable a la del Vaticano. Su atmósfera mezcla espiritualidad, historia y una sensación de resistencia al paso del tiempo.





Tawang, el corazón espiritual del Himalaya indio

En el noreste de India, el monasterio de Tawang Monastery domina el paisaje desde lo alto de una montaña. Es el monasterio budista más grande del país y uno de los más importantes de la escuela gelugpa. A más de 3.000 metros de altitud, su visita permite comprender el papel central del budismo en la vida cotidiana de la región. Sumela, el monasterio oculto en la roca

En el norte de Turquía, el monasterio de Sumela Monastery se incrusta en un acantilado cubierto de bosques. Fundado en el siglo IV, su ubicación refuerza la sensación de misterio. Frescos bizantinos, pasillos excavados en la roca y vistas vertiginosas convierten la visita en una experiencia única.

Viajar al silencio

Visitar estos monasterios no es solo una experiencia turística. Es una invitación a bajar el ritmo, escuchar el entorno y comprender por qué, durante siglos, el ser humano ha buscado en lugares remotos una respuesta a sus preguntas más profundas. En un mundo acelerado, estos santuarios siguen recordando el valor del silencio, la contemplación y el misterio. ■





| **agromagazine.es** · Toda la información a diario |



¡VOLVEMOS EL 24 DE FEBRERO!