

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Flâneur · Cultura
NUMERO 116 - FEBBRAIO 2026







STAFF - AGRO116

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 Charles Mingus. Depósito legal: MA 1642-2015.



Sanos x naturaleza

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



EDITOR'S LETTER

Os damos la bienvenida al último número de este invierno que poco a poco llega a su fin.

Lo abrimos con un reportaje sobre uno de esos grandes superalimentos para la salud: el brócoli. Hoy es una de las verduras más cultivadas del mundo y forma parte esencial de dietas saludables como la mediterránea o la vegetal. En España, su producción se concentra especialmente en regiones de clima suave, donde el invierno permite un cultivo de gran calidad.

Otro de los temas que centran nuestra publicación de este mes de febrero es el ceviche, un símbolo gastronómico y una forma de entender el producto fresco. Su mezcla de pescado crudo, cítricos, sal y picante representa la esencia de la cocina costera latinoamericana y, especialmente, de Perú, donde este plato es considerado patrimonio culinario nacional.

En nuestra sección de viajes nos damos un paseo por las legendarias pirámides de Giza y como libro del mes os traemos uno de la editorial Akal que no os dejará indiferentes: "El arte de lo oculto".

Os deseamos una feliz lectura. Muchas gracias por vuestro apoyo decidido desde hace más de diez años.



HECHO CON
FRUTA FRESCA

» BIO «



RETAIL

FRESH FRESCO

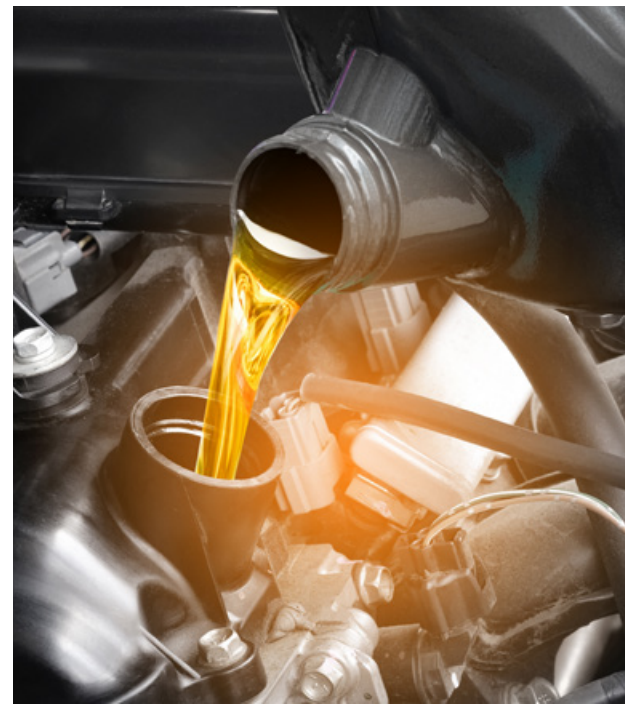
BIO GUACA
MOLE

HORECA

FOOD SERVICE

CONGELADO

FROZEN SALUDABLE



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

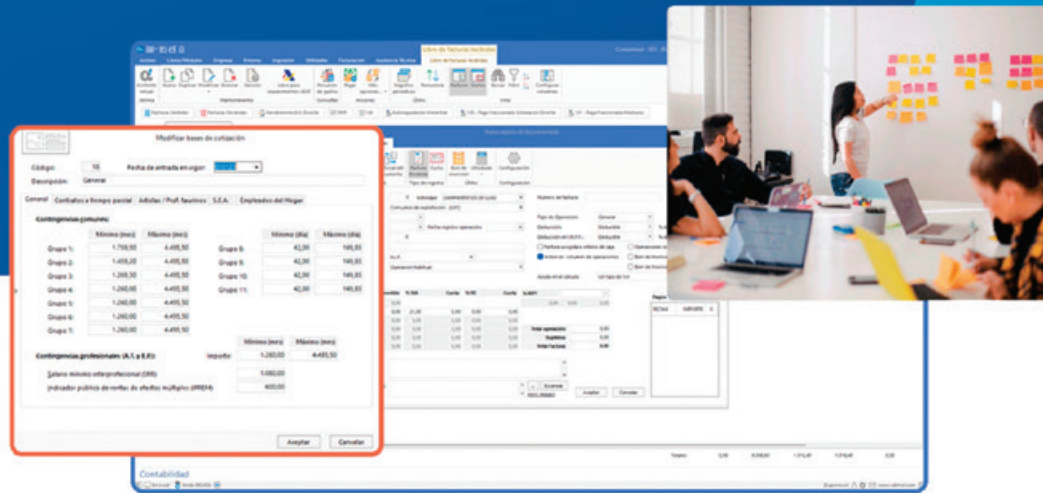
WWW.NEUMATICSMAYMA.COM • NEUMATICSMAYMA@YAHOO.ES • IG. NEUMATICSMAYMA • FB. NEUMATICOS.MAYMA

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

sdelsol@glinformatica.es

BRÓCOLI

EL SUPERALIMENTO
VERSÁTIL

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO





Durante años fue considerado una verdura secundaria, pero hoy el brócoli ocupa un lugar protagonista en la alimentación saludable. Su perfil nutricional, su versatilidad en cocina y su papel en dietas equilibradas lo han convertido en un imprescindible en hogares y restaurantes. Además, es económico, fácil de preparar y admite desde recetas tradicionales hasta elaboraciones modernas. El brócoli representa bien la nueva gastronomía consciente: sabor, salud y sostenibilidad en un solo ingrediente.

El brócoli tiene su origen en la región mediterránea, especialmente en Italia, donde ya era cultivado en época del Imperio romano. Su nombre proviene del término italiano broccolo, que significa “brote” o “rama joven”. Durante siglos fue un producto muy ligado a la cocina italiana, pero en el siglo XX su cultivo se expandió por Europa, Estados Unidos y Asia. Hoy es una de las verduras más cultivadas del mundo y forma parte esencial de dietas saludables como la mediterránea o la vegetal. En España, su producción se concentra especialmente en regiones de clima suave, donde el invierno permite un cultivo de gran calidad.

Propiedades nutricionales

El brócoli es considerado hoy día un superalimento por su densidad nutricional. Es bajo en calorías pero extremadamente rico en nutrientes esenciales.

Entre sus principales beneficios destacan:

- Alto contenido en vitamina C, que ayuda al sistema inmunitario
- Gran aporte de fibra, beneficiosa para la digestión
- Presencia de antioxidantes naturales
- Contenido en vitamina K, importante para huesos
- Aporte de ácido fólico

Además, contiene compuestos vegetales asociados a la protección celular y al bienestar general del organismo. Su consumo regular se asocia con dietas equilibradas y estilos de vida saludables.







Cómo cocinar el brócoli de forma saludable

La clave del brócoli está en no cocinarlo en exceso. Si se hierve demasiado, pierde textura, color y parte de sus nutrientes.

Al vapor

Es la forma más saludable. Conserva nutrientes y mantiene textura firme. Se cocina entre 4 y 6 minutos.

Salteado rápido

En sartén con aceite de oliva y ajo. Mantiene sabor intenso y textura crujiente.

Al horno

Cortado en ramilletes, con aceite de oliva y especias. 20 minutos a 200°C. Queda tostado y muy aromático.

En cremas o purés

Ideal para invierno. Mezclado con puerro, patata o calabacín resulta suave y muy digestivo.

Ideas para potenciar su sabor

El brócoli combina especialmente bien con:

- Ajo y aceite de oliva
- Limón o ralladura cítrica
- Quesos suaves o curados
- Frutos secos como almendras o pistachos
- Salsa de yogur
- Salsa de soja ligera

También funciona muy bien en ensaladas templadas, arroces, pasta o como guarnición de pescado y carne blanca.

Errores comunes al cocinarlo

Uno de los fallos más habituales es hervirlo demasiado tiempo. Esto provoca olor fuerte, textura blanda y pérdida de color verde intenso. Otro error es no usar el tallo. El tallo del brócoli es comestible, sabroso y perfecto para cremas o salteados si se pela ligeramente.

El brócoli representa la evolución de la alimentación moderna: productos sencillos, naturales y funcionales. Su capacidad para adaptarse a recetas tradicionales y modernas lo convierte en un ingrediente clave para la cocina diaria.

Además, es un producto accesible que permite comer sano sin complicaciones. En una época donde la alimentación saludable es tendencia en un mundo globalizado, el brócoli demuestra que lo simple puede ser extraordinario.

Porque, bien cocinado, el brócoli no es solo una verdura: es una base para una cocina equilibrada, sabrosa y llena de posibilidades. ■



• La Reina del Mango

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

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

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

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

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





AZAFRÁN

UNA ESPECIA CON MUCHA HISTORIA

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Hablar del azafrán es hablar de una de las materias primas más fascinantes que existen en la historia de la alimentación humana. Su color intenso, su aroma inconfundible y su complejidad productiva lo han convertido durante siglos en una especia asociada al lujo, al comercio internacional y a la identidad cultural de numerosos territorios. No es casualidad que se conozca como “oro rojo”: pocas sustancias naturales han tenido un valor económico y simbólico tan elevado a lo largo del tiempo.

El azafrán procede de la flor *Crocus sativus*, una planta muy delicada que solo florece unas semanas al año y que exige condiciones climáticas muy concretas. Su origen histórico se sitúa en territorios del actual Irán, donde todavía hoy se produce la mayor parte del azafrán mundial. Desde esa zona, la especia viajó a través de antiguas rutas comerciales hacia el Mediterráneo, convirtiéndose en un producto esencial para civilizaciones antiguas como la persa, la griega y la romana, que ya lo utilizaban tanto en cocina como en medicina y rituales.

Con la expansión cultural y comercial del mundo árabe, la especia del azafrán llegó a la península ibérica, donde encontró un territorio ideal para su cultivo. En España, especialmente en Castilla-La Mancha, el azafrán se convirtió en un elemento fundamental de la economía agrícola tradicional. Durante siglos, su cultivo ha formado parte del calendario rural, y aún hoy su recolección se realiza de forma manual, manteniendo un conocimiento transmitido de generación en generación.





EL AZAFRÁN HA TENIDO HISTÓRICAMENTE USOS MEDICINALES Y SIMBÓLICOS. ANTIGUAMENTE SE UTILIZABA COMO COLORANTE NATURAL, PERFUME Y REMEDIO TRADICIONAL. HOY SE VALORA PRINCIPALMENTE POR SU APOORTE ANTIOXIDANTE Y SU PAPEL DENTRO DE UNA DIETA EQUILIBRADA, AUNQUE SIEMPRE EN PEQUEÑAS CANTIDADES.

El proceso productivo explica en gran medida su elevado precio. Cada flor contiene únicamente tres estigmas rojos, que deben separarse manualmente. Para producir un solo kilo de azafrán seco se necesitan alrededor de 150.000 flores, recolectadas normalmente al amanecer para preservar su calidad. Esta combinación de escasez natural y trabajo artesanal convierte el azafrán en un producto único dentro del mundo gastronómico.

Además de Irán y España, el cultivo también tiene presencia histórica en países como India, especialmente en la región de Cachemira, así como en Grecia o Marruecos. Cada origen aporta ligeras variaciones aromáticas, aunque todos comparten las características esenciales de esta especia.

Aroma

Desde el punto de vista gastronómico, el azafrán destaca por su capacidad para transformar completamente un plato con cantidades mínimas. No solo aporta el característico color dorado, sino un aroma complejo, ligeramente floral, con matices terrosos y metálicos. En la cocina mediterránea es imprescindible en arroces tradicionales, donde aporta profundidad y personalidad. También se utiliza en guisos de pescado, carnes blancas, sopas y salsas.

Su uso requiere cierta técnica. Los expertos recomiendan infusionar las hebras en un poco de caldo o agua tibia antes de incorporarlo al plato. Este paso permite liberar mejor sus compuestos aromáticos y su color natural. Además, es importante no exponerlo a temperaturas excesivamente altas de forma directa, ya que podría perder parte de su intensidad.

Más allá de la cocina, el azafrán ha tenido históricamente usos medicinales y simbólicos. Antiguamente se utilizaba como colorante natural, perfume y remedio tradicional. Hoy se valora principalmente por su aporte antioxidante y su papel dentro de una dieta equilibrada, aunque siempre en pequeñas cantidades.

En la actualidad, el azafrán vive un nuevo momento de prestigio. La alta cocina lo ha recuperado como ingrediente noble, mientras que la gastronomía tradicional lo mantiene como símbolo cultural. Representa el equilibrio entre artesanía agrícola, historia gastronómica y sofisticación culinaria.

En un mundo dominado por la producción industrial, el azafrán sigue siendo un producto profundamente humano. Su cultivo depende de la paciencia, del conocimiento del terreno y del respeto por los ciclos naturales. Por eso, cada hebra concentra no solo sabor y aroma, sino también siglos de cultura agrícola.

El azafrán no es simplemente una especia. Es historia, identidad y memoria culinaria. Y quizá por eso, cuando aparece en un plato, transforma no solo el sabor, sino también la experiencia gastronómica completa. ■



"NO HAY MAYOR DESGRACIA
QUE NO SABER CONTENTARSE;
NO HAY MAYOR CASTIGO
QUE DESEAR SIEMPRE MÁS.

AQUEL QUE SABE CONTENTARSE
VIVE SIEMPRE SATISFECHO"

| LAO TSE |

▪ FEBRERO 2026 ▪

GUÍA GASTRO

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



INTERIOR DE UNO DE LOS SALONES DE EL PIMPI.

HISTORIA GASTRONÓMICA DEL CENTRO DE MÁLAGA



CEVICHE

El sabor del Pacífico que conquistó el mundo

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

El ceviche es mucho más que un plato: es una identidad cultural, un icono gastronómico y una forma de entender el producto fresco. Su mezcla de pescado crudo, cítricos, sal y picante representa la esencia de la cocina costera latinoamericana y, especialmente, de Perú, donde este plato es considerado patrimonio culinario nacional. Hoy, el ceviche se ha convertido en un fenómeno global. Restaurantes de todo el mundo lo reinterpretan, pero su esencia sigue estando en la sencillez, la frescura del producto y el equilibrio de sabores.



El origen del ceviche se remonta a civilizaciones precolombinas que ya consumían pescado marinado. Antes de la llegada de los cítricos, los pueblos costeros marinaban el pescado con jugos fermentados o frutas ácidas locales.

Con la llegada de los colonizadores españoles y la introducción del limón y la lima, el plato evolucionó hasta adquirir su forma actual. Con el tiempo, el ceviche se consolidó como el plato insignia peruano, especialmente en zonas costeras, donde el acceso a pescado fresco era constante. Hoy es uno de los platos más representativos de la cocina latinoamericana.

Qué hace único al ceviche

El secreto del ceviche está en su equilibrio. No se trata solo de mezclar pescado con limón. Es una armonía entre acidez, salinidad, picante y frescura. El pescado se “cocina” mediante la acidez del cítrico, que modifica su textura sin necesidad de calor. Esto exige un producto extremadamente fresco y una preparación precisa.

Ingredientes básicos del ceviche clásico

Aunque existen muchas variantes, la base tradicional suele incluir:

- Pescado blanco fresco (corvina, lubina, mero)
- Zumo de limón o lima
- Cebolla roja en pluma fina
- Ají o chile picante
- Sal
- Cilantro fresco

En muchos casos se acompaña con boniato cocido o maíz, que equilibran la acidez.

Formas de elaborar ceviche en casa

El ceviche clásico peruano se prepara cortando el pescado en dados medianos. Se sala ligeramente y se mezcla con cebolla y ají. Después se añade el zumo de limón y se deja reposar muy poco tiempo, normalmente entre 5 y 10 minutos. El resultado debe ser fresco y jugoso.

Otra variante muy popular es el ceviche mixto, que incorpora mariscos como gambas, calamar o pulpo. Aquí el marisco suele escaldarse previamente para mejorar textura y seguridad alimentaria. El ceviche tropical incorpora frutas como mango o maracuyá, que aportan dulzor y un perfil más suave.

En versiones más modernas, algunos cocineros utilizan leche de coco o combinaciones cítricas para reinterpretar el plato.



Claves para que salga perfecto

La frescura del pescado es absolutamente fundamental. Debe comprarse en pescaderías de confianza y mantenerse en frío hasta el momento de preparación. El zumo debe exprimirse en el momento para evitar sabores amargos. La cebolla debe cortarse muy fina y lavarse ligeramente para suavizar su intensidad. El ceviche debe consumirse inmediatamente. No es un plato pensado para reposar horas.

Por qué el ceviche es tendencia mundial

El ceviche encaja perfectamente con la cocina contemporánea: es fresco, ligero, natural y rápido de preparar. Además, se adapta fácilmente a tendencias como la cocina saludable o la gastronomía de producto. Su estética colorida y su sabor potente lo han convertido en uno de los platos más fotografiados y reinterpretados de la gastronomía global.

Más que un plato, una filosofía gastronómica

El ceviche representa el respeto absoluto por el producto. No necesita elaboraciones complejas, solo técnica y sensibilidad culinaria. Es cocina directa, honesta y profundamente conectada con el mar. Por eso, cuando se prueba un buen ceviche, no solo se degusta un plato: se experimenta una tradición viva que sigue evolucionando sin perder su esencia.







• 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, 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.

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

Han sido diez años inolvidables de crecimiento personal y profesional. Cerramos por un tiempo. Están naciendo nuevas cosas que muy pronto os contaremos. Muchas gracias por todos los que habéis confiando en nosotros durante este tiempo.

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 •

¡VEN A DISFRUTAR CON NOSOTROS
DE LA NUEVA TEMPORADA!





• 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





LAS PIRÁMIDES DE GIZA, EL ENCUENTRO CON LA ETERNIDAD

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Viajar a las pirámides de Giza es una de esas experiencias que trascienden el turismo convencional. No se trata solo de visitar uno de los monumentos más famosos del mundo, sino de enfrentarse cara a cara con una civilización que cambió la historia de la humanidad. A pocos kilómetros de la caótica vida moderna de El Cairo, se alza uno de los paisajes arqueológicos más impactantes del planeta: la meseta de Meseta de Giza. Allí, el visitante comprende rápidamente por qué estas construcciones siguen fascinando miles de años después de su creación.

Las pirámides fueron construidas durante el Imperio Antiguo del Egipto como tumbas monumentales para los faraones. No eran solo enterramientos: eran complejos espirituales pensados para asegurar el tránsito del faraón hacia la vida eterna.

La más famosa es la Gran Pirámide de Guiza, construida para el faraón Keops hace más de 4.500 años. Durante milenios fue la estructura más alta construida por el ser humano. Su precisión matemática, su orientación astronómica y su tamaño siguen siendo motivo de estudio. Junto a ella se encuentran la Pirámide de Kefrén y la Pirámide de Micerino, que completan el conjunto monumental.

Qué ver en Giza, mucho más que pirámides

Aunque las pirámides son el gran atractivo, el complejo ofrece otros elementos igualmente fascinantes. Entre ellos destaca la Gran Esfinge de Giza, una escultura monumental con cuerpo de león y rostro humano que custodia el recinto desde hace milenios.

También se pueden visitar templos funerarios, restos de calzadas ceremoniales y museos donde se explican los métodos de construcción y la vida cotidiana de la época faraónica.

Uno de los momentos más impactantes para muchos viajeros es entrar en el interior de alguna pirámide. Los pasadizos estrechos, el silencio y la sensación de estar dentro de una estructura milenaria generan una experiencia única.





Cómo organizar la visita

La mejor época para viajar es entre octubre y abril, cuando las temperaturas son más suaves. En verano, el calor puede superar fácilmente los 40 grados.

Se recomienda visitar el recinto temprano por la mañana para evitar multitudes y altas temperaturas. El complejo es grande, por lo que conviene llevar agua, protección solar y calzado cómodo.

Muchos viajeros optan por contratar guías locales para comprender mejor la historia, simbología y curiosidades del lugar.

Cómo llegar a las pirámides

Desde El Cairo, el trayecto en coche dura entre 30 y 45 minutos dependiendo del tráfico. Existen taxis, transporte privado y excursiones organizadas. También hay transporte público, aunque puede resultar más complejo para viajeros primerizos.

Qué significa realmente visitar Giza

Más allá de su valor turístico, visitar Giza es una experiencia emocional e intelectual. Las pirámides plantean preguntas sobre ingeniería antigua, organización social y creencias espirituales que todavía hoy generan debate.

La sensación de contemplar estas estructuras en mitad del desierto produce una mezcla de asombro y respeto. Son testimonio de la capacidad humana para crear obras destinadas a durar milenios. Las pirámides de Giza no pertenecen solo a Egipto, sino al patrimonio cultural de toda la humanidad. Representan la ambición, la espiritualidad y el conocimiento técnico de una civilización extraordinaria. Para el viajero moderno, caminar frente a ellas supone un recordatorio poderoso: algunas obras humanas están hechas para desafiar al tiempo. Y Giza, con su silencio, su arena y su piedra milenaria, sigue contando una historia que aún no hemos terminado de comprender. ■





• EL LIBRO DEL MES •

EL ARTE DE LO OCULTO

Cuando la historia del arte mira a lo misterioso

L.R. - FOTOS: AGRO

► ***El aquelarre***
Francisco de Goya,
1797-1798, óleo
sobre lienzo.

El pintor romántico y grabador Francisco José de Goya y Lucientes (1746-1828) es considerado el artista español más importante de finales del siglo XVIII y principios del XIX. *El aquelarre* representa al diablo con una figura en forma de cabra (macho cabrío), adornado con guirnaldas y rodeado por un aquelarre de brujas expectantes, en un paisaje nocturno iluminado por la luna. El interés por lo sobrenatural era una característica del Romanticismo, y las obras de Goya han sido interpretadas como una denuncia contra los principios de la Inquisición española, que según él explotaba miedos medievales para apuntalar su poder político.



*El arte siempre ha sido una puerta hacia lo desconocido. Más allá de la belleza o la técnica, muchas obras han intentado representar aquello que no puede verse: el misterio de lo Otro. En ese territorio se sitúa **El arte de lo oculto**, de S. Elizabeth, publicado por la editorial Akal, un libro que propone un recorrido visual y cultural por la relación entre creación artística y pensamiento esotérico. La obra plantea una pregunta fascinante: ¿por qué, desde los orígenes de la creatividad humana, el arte ha mirado hacia lo invisible? La respuesta no es simple. Para la autora, el arte ha funcionado como un lenguaje capaz de traducir misterios universales en imágenes comprensibles. Desde los rituales antiguos hasta las vanguardias del siglo XX, el impulso de explorar lo desconocido ha sido una constante.*



► **El aquelarre**

Francisco de Goya,
1797-1798, óleo
sobre lienzo.

El pintor romántico y grabador Francisco José de Goya y Lucientes (1746-1828) es considerado el artista español más importante de finales del siglo XVIII y principios del XIX.

El aquelarre representa al diablo con una figura en forma de cabra (macho cabrío), adornado con guirnaldas y rodeado por un aquelarre de brujas expectantes, en un paisaje nocturno iluminado por la luna. El interés por lo sobrenatural era una característica del Romanticismo, y las obras de Goya han sido interpretadas como una denuncia contra los principios de la Inquisición española, que según él explotaba miedos medievales para apuntalar su poder político.

▲ **Bruja**

Max Razdow, 2018,
tinta, papel
y bolígrafo.

El artista, escritor y profesor Max Razdow (n. en 1978) captura universos míticos en sus obras a través de varios medios, incluyendo detallados dibujos a bolígrafo y tinta, pintura, pasajes de texto y escultura. Usando las técnicas de *«ink-scrying»* para delinear sus simbólicas y poéticas creaciones, Razdow nos presenta un mundo místico y mitológico poblado de imaginativas criaturas fantásticas.

Más que un ensayo teórico, el libro funciona como un gran atlas visual. Reúne más de 175 obras que muestran cómo diferentes movimientos artísticos han incorporado ideas místicas y esotéricas a su lenguaje estético.

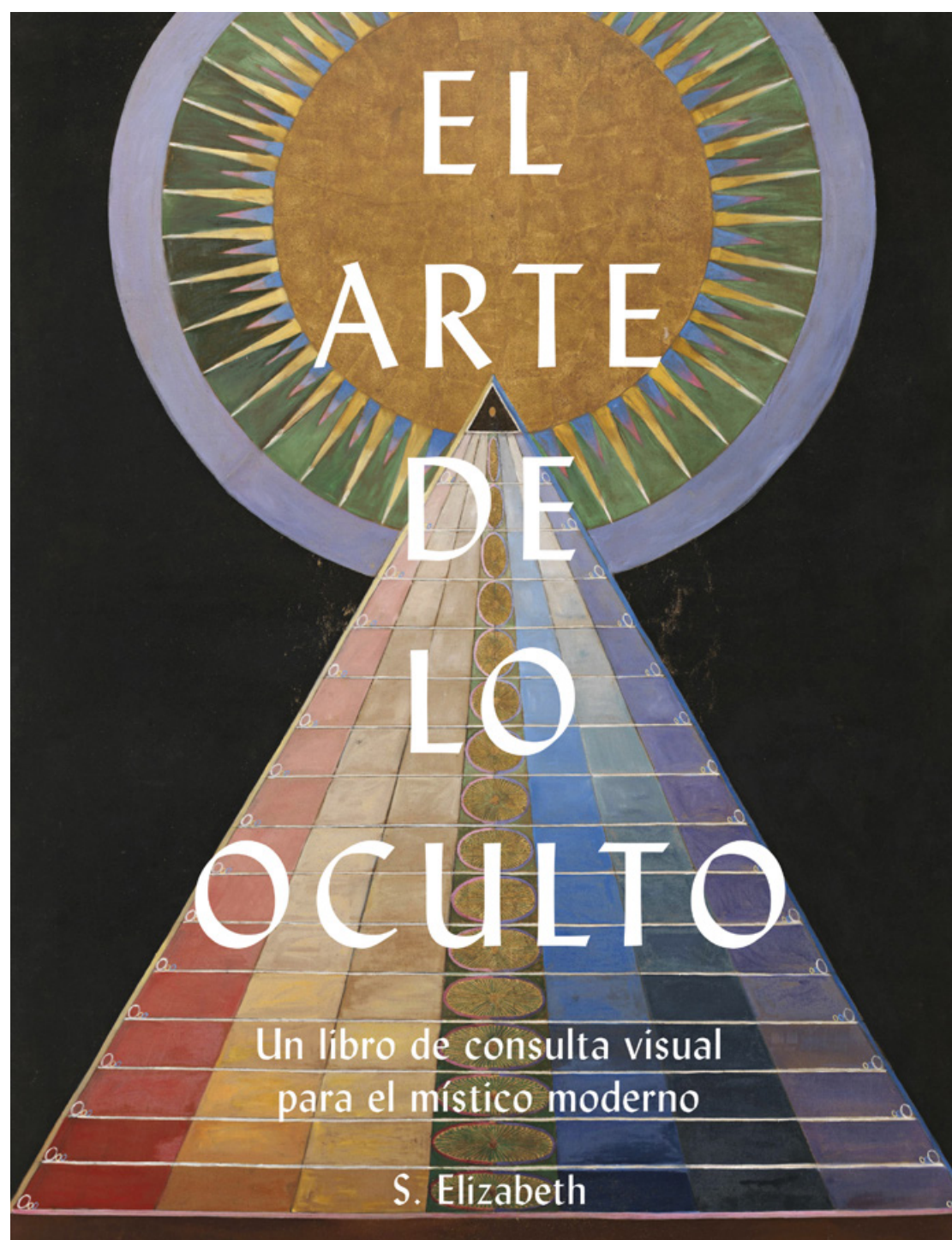
El recorrido incluye desde los prerrafaelitas hasta el surrealismo, pasando por artistas menos conocidos pero fundamentales para entender el vínculo entre espiritualidad y creación. Figuras como Hilma af Klint o Madge Gill aparecen como ejemplos de cómo el arte puede convertirse en canal de exploración espiritual, utilizando técnicas como el dibujo automático o la abstracción simbólica.

Capítulos temáticos

La obra se organiza en capítulos temáticos —como el cosmos, los seres superiores o los practicantes— lo que permite entender el ocultismo no como una moda estética, sino como un sistema complejo de pensamiento que ha influido en la cultura visual durante siglos.

Uno de los grandes aportes del libro es mostrar que el ocultismo no debe entenderse únicamente como algo marginal o esotérico en sentido superficial. Más bien, aparece como una búsqueda humana de significado.

Aunque el tema pueda parecer especializado, la obra está concebida como introducción. No exige conocimientos previos sobre esoterismo ni historia del arte. Su estructura visual, con abundantes imágenes comentadas, facilita la lectura y la convierte en un libro tanto de consulta como de disfrute.



| akal.com |





| agromagazine.es • Toda la información a diario |



¡VOLVEMOS EL 24 DE MARZO!