

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Flâneur · Cultura
NÚMERO 117 · MARZO 2026







STAFF - AGRO117

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 Vasco Rossi. Depósito legal: MA 1642-2015.



Sanos x naturaleza

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



• EDITOR'S LETTER •

En primera lugar, el equipo de Agro Periódico Magazine os desea una feliz primavera.

Este número que vas a leer a continuación lo abrimos con una de las frutas más sabrosas: las fresas, que tienen una historia curiosa.

Las variedades silvestres ya se consumían en la antigüedad en distintas zonas de Europa y América. Sin embargo, la fresa moderna que hoy conocemos nació en el siglo XVIII a partir del cruce de especies procedentes de Chile y Estados Unidos. Esa mezcla dio lugar a una fruta más grande, más dulce y con mayor capacidad de cultivo. Con el tiempo, su producción se extendió por distintos países europeos, convirtiéndose en un cultivo importante para muchas regiones agrícolas.

En estos tiempos de Cuaresma y ante la llegada de la Semana Santa, en Agro Magazine os dejamos un reportaje con mucho sabor, a base de dulces típicos para estas fechas, no sólo de Andalucía sino de otros puntos de España.

En el apartado de viajes recorreremos una serie de lugares sagrados que puedes visitar en las próximas fiestas semana santas.

Feliz lectura. Paz y bien.

AVO
Mix®

HECHO CON
FRUTA FRESCA

» BIO «



RETAIL

FRESH FRESCO

BIO GUACA
MOLE

HORECA

FOOD SERVICE

CONGELADO

FROZEN SALUDABLE



FRESAS

COLOR, AROMA
Y SABOR REFRESCANTE

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



Con su color intenso, su aroma dulce y su sabor refrescante, las fresas son uno de los frutos más esperados cuando llega la primavera. Su presencia en mercados y fruterías anuncia el cambio de estación y el regreso de los productos frescos de temporada. Más allá de su atractivo visual, las fresas destacan por sus propiedades nutritivas, su versatilidad en la cocina y su historia agrícola ligada a distintas culturas. Hoy son uno de los frutos más consumidos del mundo y forman parte de la gastronomía cotidiana en muchos países.

Las fresas tienen una historia curiosa. Las variedades silvestres ya se consumían en la antigüedad en distintas zonas de Europa y América. Sin embargo, la fresa moderna que hoy conocemos nació en el siglo XVIII a partir del cruce de especies procedentes de Chile y Estados Unidos. Este cruce dio lugar a una fruta más grande, más dulce y con mayor capacidad de cultivo. Con el tiempo, su producción se extendió por distintos países europeos, convirtiéndose en un cultivo importante para muchas regiones agrícolas.

En la actualidad, uno de los principales productores europeos es España, especialmente en zonas del sur donde el clima favorece su desarrollo y su calidad.

Propiedades y beneficios para la salud

Las fresas no solo son deliciosas, también destacan por su perfil nutricional. Son bajas en calorías y muy ricas en vitamina C, incluso más que algunos cítricos.

Entre sus principales beneficios destacan su capacidad antioxidante, su aporte de fibra y su contenido en minerales como el potasio. Además, ayudan a la hidratación gracias a su elevado contenido en agua. Los antioxidantes presentes en las fresas se asocian con la protección celular y el bienestar general del organismo. Por ello suelen incluirse en dietas equilibradas y en planes de alimentación saludables.

Cómo elegir las mejores fresas

Para disfrutar plenamente de su sabor es importante elegir fresas maduras. Deben tener un color rojo intenso, aroma fresco y una textura firme pero jugosa. El tallo verde debe verse fresco, lo que indica que el fruto ha sido recolectado recientemente. Las fresas se conservan mejor en el frigorífico y se recomienda lavarlas justo antes de consumirlas para evitar que absorban demasiada humedad.

Cómo comerlas y disfrutarlas en la cocina

Las fresas son extremadamente versátiles. Su sabor equilibrado entre dulce y ácido permite utilizarlas en numerosas preparaciones. La forma más sencilla es consumirlas frescas, solas o con un poco de azúcar, miel o zumo de naranja. También son protagonistas de macedonias, batidos, yogures y desayunos saludables. En repostería aparecen en tartas, bizcochos, mermeladas y cremas. La clásica combinación de fresas con nata sigue siendo una de las más populares en muchas cocinas.

En gastronomía moderna también se utilizan en platos salados. Por ejemplo, en ensaladas con queso fresco, rúcula o frutos secos, donde aportan frescura y contraste.

Un fruto sencillo que nunca pasa de moda

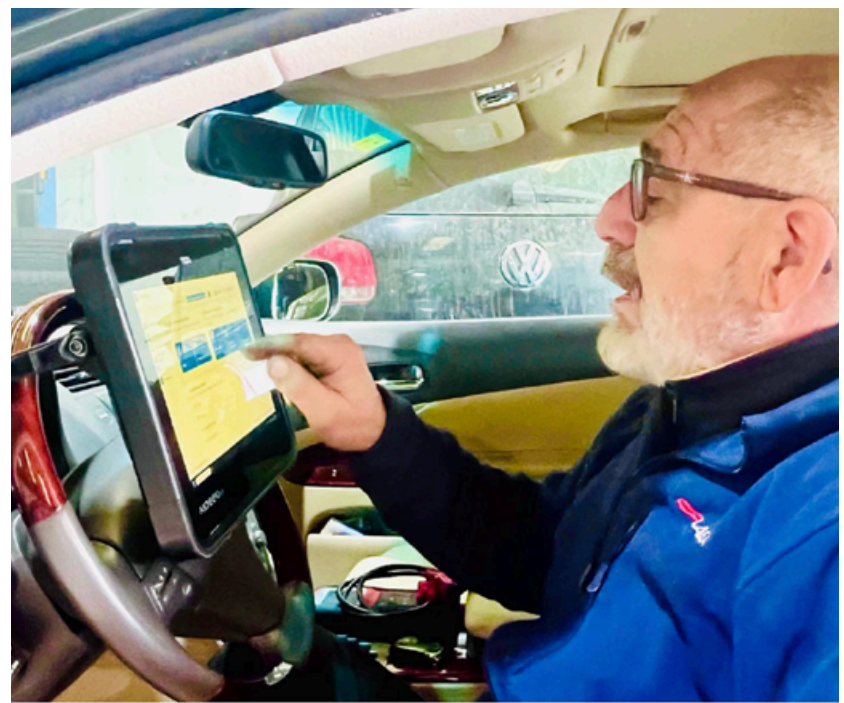
A pesar de la enorme variedad de frutas disponibles durante todo el año, las fresas mantienen un lugar especial en la cultura gastronómica. Su temporada relativamente corta aumenta su atractivo y las convierte en un símbolo de la primavera.

Su color, su aroma y su sabor evocan naturaleza, frescura y sencillez. Quizá por eso siguen siendo una de las frutas más queridas tanto en la cocina doméstica como en la alta gastronomía.

Las fresas demuestran que, a veces, los ingredientes más simples son los que ofrecen mayores placeres. Basta un puñado de ellas para transformar un postre, una ensalada o simplemente un momento cotidiano en una experiencia deliciosa.







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



• Viveros Royal Plants

Viveros Royal Plants se fundó en julio de 2016 por su actual CEO Francisco Gil, que cuenta con una amplia trayectoria de casi 25 años en el sector. Nuestro vivero está especializado en subtropicales y cuenta con laboratorio propio dedicado al desarrollo de líneas de producción de material in vitro. Un equipo de profesionales con amplia experiencia en el sector se ha ido uniendo a nuestro proyecto en estos últimos años, con el objetivo de obtener productos de alta calidad que nos permita satisfacer las necesidades de nuestros cientos de clientes repartidos por distintos países del mundo.

En las más de 2,5 hectáreas de nuestras instalaciones, ubicadas en Vélez-Málaga, capital de la Comarca de la Costa del Sol Axarquía, producimos más de quince referencias en frutas subtropicales, que cultivamos con delicadeza y cuidado durante todo el

año. Entre ellas destacan el aguacate, el mango, la piña, el plátano, el carambolo, el chirimoyo, la guanabana, la fruta estrella, el litchi, la guayaba, entre otras. También cultivamos diferentes plantas ornamentales para gardens, centros de jardinería y centros de distribución.

En nuestros viveros contamos con un laboratorio propio dedicado al desarrollo de líneas de producción de material in vitro así como I+D, lo que nos permite estar en la vanguardia del sector. Actualmente nuestro laboratorio cuenta con tres líneas de trabajo: la multiplicación mediante micropropagación (protocolo platanera, protocolo piña...), servicios de saneamiento vegetal y departamento de I+D.

Cruce Autovía A-7 • Ctra. MA-335 - Vélez Málaga (Málaga)
951 701 195 ≈ 627 965 601 - royalplants.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



• 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.

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



JENGIBRE

La raíz milenaria que
conquista la cocina y la salud

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

*Durante siglos, el jengibre ha sido una de las especias más valoradas del mundo. Su aroma intenso, su sabor ligeramente picante y sus propiedades medicinales lo han convertido en un ingrediente fundamental tanto en la cocina como en la medicina tradicional. Hoy, esta raíz originaria de Asia vive un nuevo auge en Europa, donde cada vez es más habitual encontrarla en infusiones, platos saludables o recetas creativas. El jengibre, cuyo nombre científico es *Zingiber officinale*, pertenece a una familia botánica que también incluye a la cúrcuma y el cardamomo. La parte que se consume es su rizoma, un tallo subterráneo de forma irregular que guarda en su interior un poderoso conjunto de aromas y compuestos beneficiosos.*



El jengibre tiene una historia milenaria. Sus orígenes se sitúan en el sudeste asiático, especialmente en regiones de la actual India y China. En estas culturas ya se utilizaba hace más de tres mil años tanto como alimento como remedio natural.

A través de las antiguas rutas comerciales, el jengibre llegó a Europa en la Antigüedad. Griegos y romanos lo consideraban una especia exótica y valiosa, utilizada tanto en la gastronomía como en preparados medicinales. Durante la Edad Media, su comercio fue tan importante como el de la pimienta o la canela.

Con el paso de los siglos, su cultivo se extendió a otras zonas tropicales del planeta, especialmente en países como Indonesia, Tailandia o Perú, que hoy figuran entre los principales productores.

Un concentrado natural de propiedades

El jengibre destaca por su riqueza en compuestos bioactivos, especialmente los llamados gingeroles y shogaoles, responsables de su sabor picante y de gran parte de sus beneficios para la salud.

Entre sus propiedades más conocidas está su capacidad para mejorar la digestión. Desde hace siglos se utiliza para aliviar la sen-

sación de pesadez tras las comidas, reducir los gases y estimular el sistema digestivo.

También es famoso por su efecto antiinflamatorio. Muchas personas lo consumen en infusión para aliviar molestias musculares, dolores articulares o síntomas leves del resfriado.

Otra de sus virtudes más valoradas es su capacidad para ayudar a combatir las náuseas. Por ello se ha utilizado tradicionalmente para aliviar el mareo en viajes o las molestias digestivas.

Además, su alto contenido en antioxidantes lo convierte en un aliado para fortalecer el sistema inmunitario, especialmente durante los meses de frío.

Un ingrediente versátil en la cocina

Más allá de sus propiedades medicinales, el jengibre es una especia muy apreciada en la gastronomía. Su sabor fresco y ligeramente picante aporta personalidad a una gran variedad de platos.

En la cocina asiática se utiliza en sopas, salteados, curris y salsas. En la repostería occidental es protagonista en dulces tradicionales como galletas especiadas o bizcochos aromáticos.

En los últimos años también se ha popularizado en bebidas saludables. Es habitual encontrarlo en infusiones, zumos detox o batidos naturales combinados con limón, miel o cúrcuma.

Otra forma muy sencilla de consumirlo es rallado en ensaladas, cremas de verduras o platos de pescado, donde aporta un toque fresco y aromático.

Cómo incorporarlo a la dieta diaria

El jengibre puede consumirse fresco, seco, en polvo o incluso confitado. La raíz fresca es la opción más aromática y suele utilizarse rallada o en láminas finas.

Para preparar una infusión sencilla basta con hervir durante unos minutos unas rodajas de jengibre en agua y añadir limón o miel al gusto. Es una bebida reconfortante y muy popular durante el invierno. También puede incorporarse a platos cotidianos: desde una crema de calabaza hasta un salteado de verduras o una salsa para pescado.

Una raíz antigua para la vida moderna

El creciente interés por la alimentación saludable ha devuelto al jengibre el protagonismo que ya tuvo en la antigüedad. Su combinación de sabor, tradición y beneficios para el organismo lo convierte en uno de los ingredientes más interesantes de la despensa natural. En un mundo cada vez más atento al bienestar y a la cocina consciente, esta raíz milenaria demuestra que algunos de los mejores aliados para la salud llevan acompañándonos desde hace miles de años.



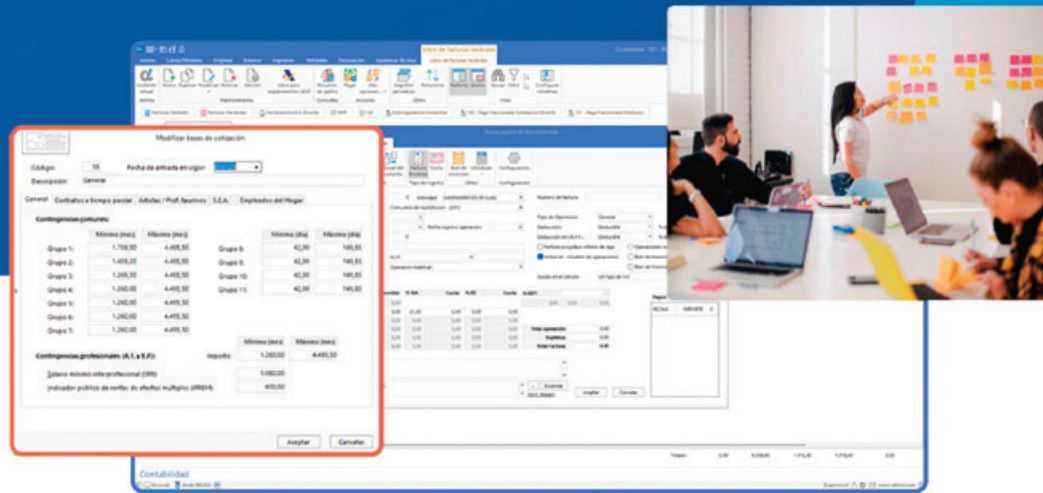


Software para gestión de empresas y pymes

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

AGRO DESIGN |

UNA DÉCADA
CAMINANDO JUNTOS

**DISEÑAMOS TUS SUEÑOS,
TUS IDEAS, TUS PROYECTOS**

.....

- DOSSIER
- CATÁLOGOS
- TARJETAS DE VISITAS
- LIBROS
- REVISTAS
- PERIÓDICOS
- CARTAS DE RESTAURANTES
- INVITACIONES PARA EVENTOS

Y ADEMÁS...

- CREAMOS VÍDEOS CORPORATIVOS
- GESTIONAMOS TUS REDES SOCIALES

• MÁS INFO | 665 030 998 • hola@agromagazine.es |

"DETENERSE, RETENERSE, ES CREAR VACÍO
EN EL PROPIO INTERIOR"

| **SIMONE WEIL** |

• MARZO 2026 •

GUÍA GASTRO

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



MESA EN RESTAURANTE MÉNADE, EN BAVIERA GOLF.

COCINA MEDITERRÁNEA CON UN TOQUE CREATIVO

DULCES DE CUARESMA Y SEMANA SANTA

TRADICIÓN Y SABOR QUE REGRESAN CADA PRIMAVERA

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



La Cuaresma y la Semana Santa en España no sólo transforma las calles con procesiones y celebraciones religiosas. También devuelve a las mesas una repostería tradicional que forma parte del patrimonio gastronómico del país. Durante estas semanas aparecen dulces elaborados con ingredientes sencillos —pan, miel, harina, aceite o huevo— que tienen siglos de historia y que siguen preparándose en hogares y obradores artesanos. Estas recetas nacieron en una época en la que las restricciones alimentarias propias de la Cuaresma limitaban el consumo de carne y otros productos. Como resultado, surgieron postres humildes pero llenos de sabor que hoy siguen siendo protagonistas de esta época del año.



• Torrijas, el dulce más emblemático

Si hay un postre que simboliza la Semana Santa es la torrija. Este dulce, parecido a la “french toast” anglosajona, tiene una larga tradición en la repostería española.

Se prepara con pan del día anterior que se empapa en leche aromatizada con canela y limón. Después se pasa por huevo batido y se fríe en aceite caliente. Finalmente se espolvorea con azúcar y canela o se baña con miel.

Las torrijas surgieron como una forma de aprovechar el pan duro y convertirlo en un postre energético. Hoy existen muchas versiones: con vino, con almíbar o incluso al horno, pero todas mantienen su esencia tradicional.

• Pestiños, herencia de la cocina andalusí

Los pestiños son otro clásico de estas fechas, especialmente en Andalucía. Este dulce frito tiene claras influencias de la cocina árabe que marcó durante siglos la gastronomía del sur peninsular.

Se elaboran con una masa de harina, aceite de oliva, vino blanco o anís y especias como el ajonjolí o la matalahúva. Después de freírlos se bañan en miel o se espolvorean con azúcar.

Su sabor intenso y su textura crujiente los convierten en uno de los dulces más característicos de la Semana Santa.

• Buñuelos, pequeños bocados dulces

Los buñuelos también ocupan un lugar destacado en estas celebraciones. Se preparan con una masa ligera de harina, huevo y leche que se fríe en pequeñas porciones hasta que se inflan y adquieren un tono dorado.

Una vez fritos se espolvorean con azúcar o se rellenan con crema, chocolate o nata. Su textura esponjosa y su sabor suave los hacen irresistibles.

En muchas regiones se preparan en reuniones familiares o en fiestas populares vinculadas a la Cuaresma.

EN UNA ÉPOCA DOMINADA POR LA REPOSTERÍA INDUSTRIAL, ESTOS DULCES TRADICIONALES SIGUEN TENIENDO UN VALOR ESPECIAL. REPRESENTAN UNA COCINA SENCILLA, LIGADA AL CALENDARIO Y AL TERRITORIO. CADA TORRIJA, PESTIÑO O BUÑUELO CUENTA UNA PEQUEÑA HISTORIA DE LA CULTURA POPULAR ESPAÑOLA. Y QUIZÁ POR ESO, CUANDO LLEGA LA PRIMAVERA, MUCHOS ESPERAN CON ILUSIÓN EL MOMENTO DE VOLVER A SABOREAR ESTOS POSTRES QUE FORMAN PARTE DE LA MEMORIA COLECTIVA

• Rosquillas y flores fritas, tradición popular

Las rosquillas caseras forman parte de la repostería tradicional de muchas regiones españolas. Elaboradas con harina, huevo, aceite y azúcar, se fríen hasta quedar crujientes por fuera y tiernas por dentro.

Otro dulce llamativo son las flores fritas, muy populares en zonas de Castilla y Extremadura. Se preparan con moldes metálicos especiales que se sumergen en la masa y después en aceite caliente, creando una forma floral muy característica.

Una vez fritas, se espolvorean con azúcar o se bañan en miel.

Una repostería que une generaciones

Más allá del sabor, los dulces de Cuaresma y Semana Santa tienen un fuerte componente emocional. Muchas de estas recetas se preparan en familia, transmitiendo conocimientos y tradiciones de una generación a otra.

Su elaboración suele estar ligada a momentos de encuentro en la cocina, donde abuelas, padres e hijos comparten tiempo mientras preparan masas, calientan aceite y prueban los primeros dulces recién hechos.

Patrimonio gastronómico que sigue vivo

En una época dominada por la repostería industrial, estos dulces tradicionales siguen teniendo un valor especial. Representan una cocina sencilla, ligada al calendario y al territorio. Cada torrija, pestiño o buñuelo cuenta una pequeña historia de la cultura popular española. Y quizá por eso, cuando llega la primavera, muchos esperan con ilusión el momento de volver a saborear estos postres que forman parte de la memoria colectiva.

Los dulces de Cuaresma y Semana Santa demuestran que la tradición gastronómica no solo se conserva en los libros de cocina: sigue viva en las mesas y en las manos de quienes continúan preparándolos año tras año.





"EL SABIO ES EL HOMBRE LLENO DE ALEGRÍA, SONRIENTE,
SERENO E INCONMOVIBLE; VIVE EN EL MISMO NIVEL DE LOS DIOSES"

| SÉNECA |



• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





• El Radar ≈ Sabor a Torre del Mar

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 mariner, 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.

*Paseo Marítimo de Poniente, 13 - Torre del Mar (Málaga) - Tel. 952 54 10 82
www.marisqueriaelradar.com - info@marisqueriaelradar.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*



• Mesón Sara

Treinta años y varias generaciones después, Mesón Sara sigue siendo uno de los restaurantes referentes de Málaga y en concreto de la Axarquía. Los clientes que visiten este restaurante encontrarán una gastronomía tradicional pero con matices actuales, para disfrutar en distintos momentos del día, como desayunos, almuerzos y cenas. Destaca la calidad de su carne de origen nacional y su apuesta por los productos frescos como sus alcachofas. Además cada temporada encontrarás algún plato nuevo. ¡Reserva ya!

*Calle Puente Don Manuel, 20, 29713 - Puente de Salía (Alcaucín) - Málaga
Tel de reservas: 952 51 08 77 - IG. mesonsararestaurant - FB. Mesón Sara*



• Jordi Mesón Tapas

En Jordi Mesón Tapas, donde celebramos este año nuestro veinticinco aniversario, 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 y los lunes. 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. Te esperamos.

*Azucarera, 7, Torre del Mar - Tel. 952 54 08 11
IG.jorditapas - Fb. Jordi Meson Tapas*



• GASTROIMPERDIBLES •



• Restaurante-Asador Lo PepeMolina

Restaurante-Asador Lo PepeMolina nos ofrece mucho más que su oferta de restauración y sus platos de carne como asador, ya que después de visitar Almayate se convierte en un lugar no solamente para saborear una buena comida o una cena incomparable, también es el lugar perfecto si queremos pasar la tarde degustando un café o una copa, para disfrutar de buenos momentos con los amigos y la familia gracias a sus instalaciones y los servicios que ofrece.

Con una capacidad para 350 comensales, se convierte en el lugar perfecto también para reuniones, encuentros, para echar un buen rato con los amigos o la familia, tanto en su zona interior como en la terraza, donde además se pueden degustar las tapas que ofrece Lo PepeMolina. Además, justo enfrente nos encontramos con una amplia zona de aparcamiento.

Uno de sus platos estrella es el jamón asado o pata. Sus carnes elaboradas, como puede ser el secreto ibérico del Valle de Los Pedroches, presa ibérica de Guijuelo, angus, o el 'pescaíto' frito son algunas de sus especialidades, con productos seleccionados, y donde además disfrutar de una buena selección de vinos. Sus postres artesanales no dejan indiferente a ningún comensal y suponen el gran broche de oro de cualquier visita. Y disfruta cada día de sus menús diarios casero. ¡Una delicia! Reserva ya.

Calle Joselito de Málaga (Almayate) - Tel. Reservas al 952 55 60 07
www.lopepemolina.es - Facebook: Restaurante-Asador-Lo-PepeMolina
 Wifi gratis. Punto de venta de loterías. Amplio aparcamiento



• Cafetería Almijara

En el corazón de Frigiliana, uno de los pueblos más pintorescos de la Axarquía, se encuentra Cafetería Almijara, un espacio que combina tradición y cercanía con una propuesta gastronómica pensada para todos los públicos. Ubicada en una de las calles más transitadas del municipio, esta cafetería se ha convertido en un punto de encuentro tanto para vecinos como para visitantes.

Especializada en desayunos, meriendas y postres, Cafetería Almijara destaca por su variedad de opciones, desde tostadas y cafés elaborados hasta dulces que acompañan perfectamente cualquier momento del día. Su oferta busca equilibrar lo clásico con pequeños toques actuales, lo que permite atraer a un público diverso que valora tanto la calidad como el ambiente acogedor.

El establecimiento también ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos, utilizando redes sociales para mostrar sus productos y

mantener una relación cercana con sus clientes. A través de su presencia digital, comparten novedades, imágenes de sus elaboraciones y momentos cotidianos que reflejan la esencia familiar del negocio.

Más allá de su carta, lo que realmente define a Cafetería Almijara es su papel dentro de la vida local. En un entorno turístico como Frigiliana, este tipo de negocios aportan autenticidad y cercanía, convirtiéndose en parte de la experiencia de quienes visitan el municipio y en un lugar habitual para quienes lo habitan.

I.G. @cafeteriaalmijara
 Calle Real, 1 - Frigiliana (Málaga)



• 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





LUGARES SAGRADOS DEL MUNDO PARA VISITAR EN SEMANA SANTA

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

La Semana Santa es uno de los momentos más intensos del calendario religioso para millones de personas. Más allá de las procesiones y tradiciones locales, también es un tiempo de viaje espiritual. Muchos creyentes y viajeros aprovechan estas fechas para visitar algunos de los lugares más sagrados del planeta, espacios donde historia, fe y cultura se entrelazan de manera profunda. Desde ciudades milenarias hasta monasterios aislados, estos destinos permiten vivir una experiencia diferente durante estos días de recogimiento y reflexión.

Roma, tradición y solemnidad en el Vaticano

Otro destino fundamental para estas fechas es Roma, donde se encuentra el centro del catolicismo mundial. La Semana Santa adquiere una dimensión especial en la Basílica de San Pedro y en la Plaza de San Pedro, donde miles de fieles se reúnen para asistir a las ceremonias presididas por el Papa.

Uno de los momentos más conocidos es el Vía Crucis del Viernes Santo en el Coliseo, una ceremonia cargada de simbolismo que reúne a creyentes de todo el mundo.

Santiago de Compostela, meta de peregrinos

En el noroeste de España se encuentra Santiago de Compostela, uno de los grandes destinos de peregrinación del cristianismo. Su impresionante Catedral de Santiago de Compostela alberga la tumba del apóstol Santiago y recibe cada año a miles de caminantes que recorren el famoso Camino de Santiago.

Durante la Semana Santa, la ciudad combina tradición religiosa, arquitectura histórica y una atmósfera profundamente espiritual.







Monte Athos, espiritualidad ortodoxa

En Grecia se encuentra uno de los lugares más singulares del cristianismo: el Monte Athos. Esta península alberga una comunidad de monasterios ortodoxos con más de mil años de historia.

El acceso está muy limitado, pero quienes logran visitarlo encuentran un entorno donde el tiempo parece detenido y la vida monástica mantiene tradiciones ancestrales.

Lourdes, fe y peregrinación

Otro destino de gran significado religioso es Lourdes, en el sur de Francia. Este santuario mariano atrae a millones de peregrinos que acuden a sus grutas y fuentes en busca de oración, esperanza y, en muchos casos, sanación espiritual.

Durante la Semana Santa, las celebraciones y procesiones adquieren una intensidad especial.

Una experiencia más allá del turismo

Visitar estos lugares durante la Semana Santa no es solo una actividad turística. Para muchos viajeros representa una oportunidad de conectar con la historia, la espiritualidad y las tradiciones religiosas que han marcado a diferentes culturas.

La atmósfera de recogimiento, los rituales y la presencia de peregrinos de todo el mundo convierten estos destinos en escenarios únicos donde la fe y la historia se encuentran.

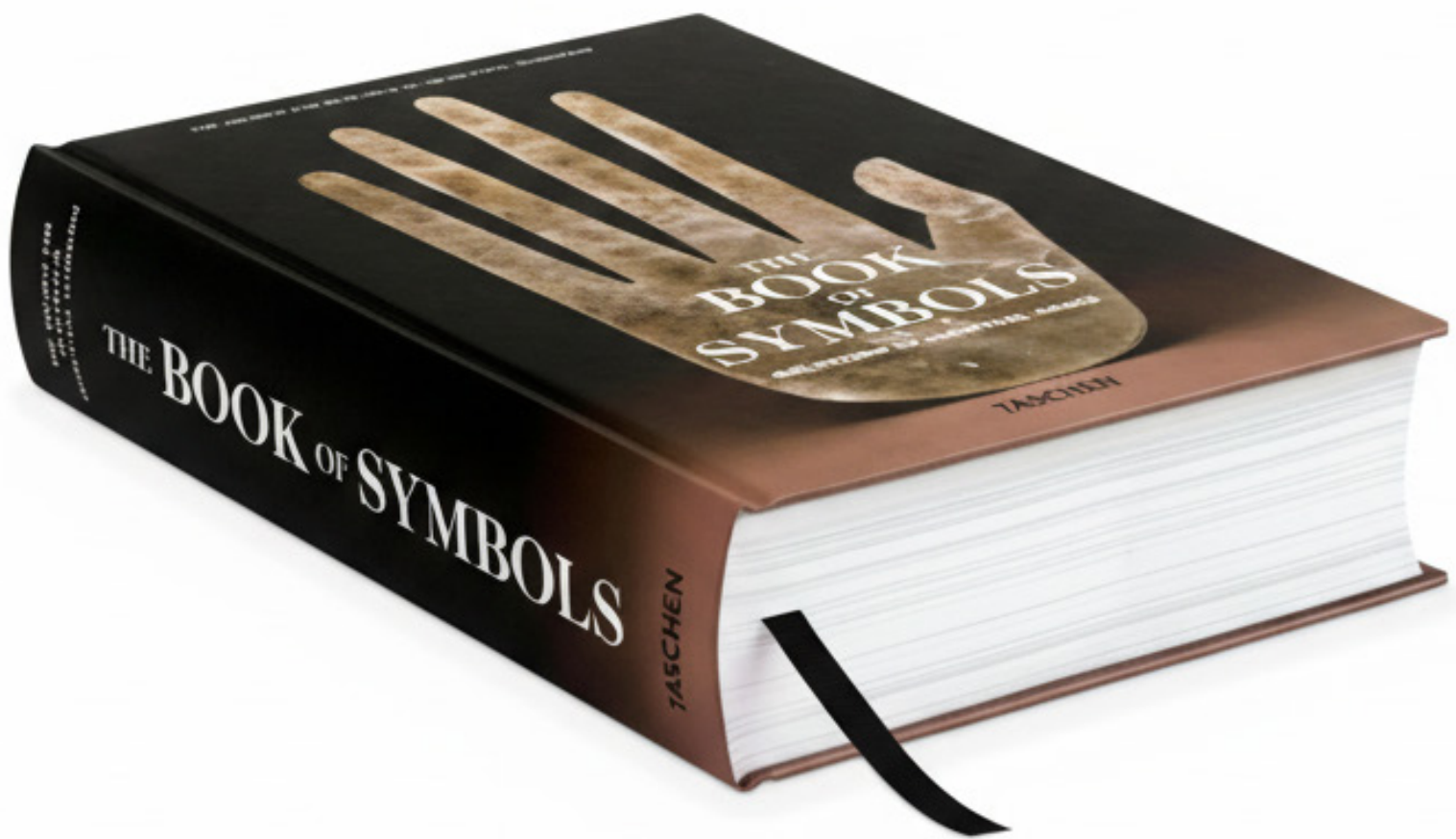
Viajar para comprender la espiritualidad del mundo

Los lugares sagrados recuerdan que el viaje también puede ser una experiencia interior. En ellos se mezclan silencio, arquitectura monumental, historia milenaria y tradiciones vivas. Durante la Semana Santa, estos espacios adquieren un significado aún más profundo. Son destinos donde el visitante no solo observa, sino que participa de una memoria colectiva que ha atravesado siglos.

Viajar a estos enclaves permite descubrir cómo distintas culturas han expresado su búsqueda de lo trascendente, recordándonos que, más allá de las diferencias, el deseo de comprender lo sagrado forma parte de la experiencia humana.



• EL LIBRO DEL MES •



EL LIBRO DE LOS SÍMBOLOS

REFLEXIONES SOBRE LAS IMÁGENES ARQUETÍPICAS

L.R. - FOTOS: AGRO

En un mundo dominado por lo inmediato y lo visible, hay obras que invitan a detenerse y mirar más allá. El libro de los símbolos. Reflexiones sobre las imágenes arquetípicas, editado por Taschen, es una de ellas. No es un libro convencional: es una experiencia visual, intelectual y casi espiritual que propone redescubrir el significado profundo de las imágenes que han acompañado a la humanidad durante siglos.

Con más de 800 páginas y cerca de 800 imágenes, esta obra se presenta como una enciclopedia contemporánea del simbolismo universal. Pero su ambición va mucho más allá de catalogar: busca interpretar, sugerir y provocar.

Un atlas visual del inconsciente humano

El libro ha sido desarrollado por el Archive for Research in Archetypal Symbolism (ARAS), un colectivo inspirado en el pensamiento de Carl Gustav Jung. Desde esta perspectiva, los símbolos no son simples imágenes, sino manifestaciones del inconsciente colectivo. A lo largo de sus páginas, el lector se encuentra con símbolos universales —el sol, el agua, la serpiente, la mano— que aparecen en culturas y épocas distintas. Cada uno de ellos es analizado a través de textos breves pero densos, que exploran su dimensión psicológica, cultural y espiritual.

Lejos de ofrecer definiciones cerradas, el libro plantea los símbolos como entidades vivas, abiertas a interpretación.

Más que un diccionario, una experiencia de lectura

A diferencia de otros libros de referencia, esta obra no se lee de principio a fin. Es un libro para abrir al azar, para detenerse en una imagen, para volver sobre sus páginas.

Cada uno de sus aproximadamente 350 ensayos conecta arte, religión, mitología y literatura, creando un tejido de significados que invita a la reflexión continua. La estructura no es lineal, sino intuitiva. Los textos fluyen entre sí, estableciendo relaciones inesperadas, como ocurre en el pensamiento simbólico. El resultado es una lectura que se parece más a un viaje interior que a un estudio académico.

El símbolo como lenguaje universal

Uno de los grandes aciertos del libro es mostrar que los símbolos no pertenecen a una cultura concreta, sino que atraviesan la historia de la humanidad. Aparecen en rituales, sueños, obras de arte y religiones, funcionando como un lenguaje común que conecta lo visible con lo invisible.

El libro explora cómo un mismo símbolo puede tener significados distintos según el contexto, pero también cómo conserva una esencia compartida. Esa tensión entre lo universal y lo particular es uno de los ejes centrales de la obra.

Arte, psicología y espiritualidad en diálogo

La riqueza del libro reside en su enfoque interdisciplinar. Los textos están escritos por especialistas en psicología, arte, religión y

mitología comparada, lo que permite abordar cada símbolo desde múltiples perspectivas. Así, una imagen puede analizarse como elemento artístico, como arquetipo psicológico o como símbolo espiritual. Esta mirada múltiple convierte el libro en una herramienta tanto para artistas como para lectores interesados en el pensamiento simbólico.

Un libro para contemplar, no sólo para leer

La edición, fiel al estilo de la reconocida editorial Taschen, es uno de sus grandes atractivos. Las imágenes no son meras ilustraciones: son el centro de la experiencia. Fotografías, pinturas, esculturas y objetos rituales dialogan con los textos, creando una obra donde lo visual y lo conceptual se complementan. Este carácter convierte el libro en un objeto que se disfruta lentamente, casi como una exposición portátil.

Por qué este libro conecta con el presente

En una época marcada por la inteligencia artificial, la hiperimagen y la velocidad, El libro de los símbolos propone lo contrario: profundidad, contemplación y sentido.

Recupera la idea de que las imágenes no solo informan o decoran, sino que también revelan. Que detrás de cada forma hay una historia, una emoción y una estructura de pensamiento que nos conecta con lo humano. Por eso, más que un libro sobre símbolos, es un libro sobre cómo miramos el mundo. Y quizá también sobre cómo nos miramos a nosotros mismos.



• "EL TORMENTO DE PROMETEO", DE RUBENS. ÓLEO SOBRE LIENZO (1611-1618)





| agromagazine.es • Toda la información a diario |

¡VOLVEMOS EL 27 DE ABRIL!

