



# a.

## agro magazine

Agroindustria · Gastro · Flâneur · Cultura  
NÚMERO 119 · MAYO 2026



**JORDI MESÓN TAPAS  
CUMPLE 25 AÑOS  
¡FELICIDADES!**

« EL TIEMPO ES EL CONSEJERO MÁS SABIO DE TODOS »

| PERICLES |

## STAFF - AGRO119

### **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](mailto:hola@agromagazine.es)

**[agromagazine.es](http://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 Antonello Venditti. Depósito legal: MA 1642-2015.



Desde  
1993  
Aguacates y mangos

*Sanos x naturaleza*

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







## • EDITOR'S LETTER •

Avanza la primavera y nosotros con ella. Esperamos que esté siendo una estación llena de buenos momentos, de instantes irrepetibles.

Un mes más, fiel a la cita con nuestros lectores desde diciembre de 2015, publicamos un nuevo número de Agro Periódico Magazine, el 119.

Lo abrimos con dos temas agroalimentarios: uno dedicado a las frambuesas, uno de esos frutos jugosos que además tiene un alto contenido en antioxidantes, sustancias que ayudan a combatir el estrés oxidativo del organismo. También es rica en vitamina C, fibra y compuestos vegetales beneficiosos.

Asimismo, dedicamos varias páginas a uno de esos alimentos que han sostenido nuestra cultura gastronómica: los cereales. Presentes desde hace miles de años en distintas culturas, han sido la base de civilizaciones enteras y continúan ocupando un lugar fundamental en la alimentación actual. Trigo, avena, arroz, maíz o centeno forman parte de la vida cotidiana de millones de personas y aparecen en panes, desayunos, pastas o recetas tradicionales de todo el mundo.

También en este número hablamos de comida india, de Marruecos y de un libro que tiene como protagonista a un hombre excepcional: San Francisco de Asís.

Paz, amor y feliz lectura.

**AVO  
MIX**®

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



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

Tienda Benajárfes (OBRADOR) - Carretera de Almería 150  
Benajárfes (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



# FRAMBUESAS

La pequeña fruta roja llena de sabor y propiedades

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



Delicada, aromática y de un color intenso que llama inmediatamente la atención, la frambuesa se ha convertido en una de las frutas más apreciadas tanto en la gastronomía como en la alimentación saludable. Su equilibrio entre dulzor y acidez la hace irresistible, mientras que su riqueza nutricional la sitúa entre los llamados “frutos rojos” más valorados.

Pequeña en tamaño pero enorme en posibilidades, la frambuesa es una fruta ligada a la frescura, a la cocina creativa y a una forma de comer más natural.

#### **Un fruto con siglos de historia**

La frambuesa tiene un origen antiguo que se sitúa en regiones de Europa y Asia. Ya era conocida en tiempos del Imperio romano, donde se utilizaba tanto como alimento como por sus propiedades medicinales.

Con el paso de los siglos, su cultivo se expandió y hoy puede encontrarse en diferentes zonas templadas del mundo. En España, algunas regiones del norte y del sur han desarrollado cultivos especializados gracias a las condiciones climáticas favorables. La planta pertenece a la familia de las rosáceas y produce un fruto delicado que requiere recolección cuidadosa y consumo relativamente rápido.

#### **Una fuente natural de antioxidantes**

Uno de los grandes atractivos de la frambuesa es su valor nutricional. Destaca especialmente por su alto contenido en antioxidantes, sustancias que ayudan a combatir el estrés oxidativo del organismo. También es rica en vitamina C, fibra y compuestos vegetales beneficiosos. Gracias a ello, su consumo se asocia con una alimentación equilibrada y saludable.

La fibra contribuye al buen funcionamiento digestivo y genera sensación de saciedad, mientras que su bajo aporte calórico la convierte en una fruta muy apreciada en dietas ligeras. Además, su contenido en agua aporta frescura e hidratación.

LA FRAMBUESA TIENE UNA PERSONALIDAD MUY PARTICULAR. A DIFERENCIA DE OTRAS FRUTAS MÁS UNIFORMEMENTE DULCES, COMBINA NOTAS ÁCIDAS Y AROMÁTICAS QUE LE DAN PROFUNDIDAD

---

### **Un sabor entre lo dulce y lo ácido**

La frambuesa tiene una personalidad muy particular. A diferencia de otras frutas más uniformemente dulces, combina notas ácidas y aromáticas que le dan profundidad.

Esa complejidad explica por qué funciona tan bien tanto en recetas dulces como saladas. Su sabor refrescante aporta equilibrio y evita que las preparaciones resulten pesadas.

La forma más sencilla de disfrutar la frambuesa es fresca, sola o acompañada de yogur natural. Su textura delicada y su sabor intenso hacen que no necesite mucho más. También es protagonista en desayunos saludables, mezclada con cereales, avena o frutos secos. En repostería, aparece en tartas, mousses, mermeladas y postres fríos donde aporta color y acidez. Otra tendencia es incorporarla en ensaladas, especialmente junto a queso fresco, hojas verdes o frutos secos. En estas combinaciones, la frambuesa introduce un contraste muy atractivo.

Incluso se utiliza en bebidas: batidos, limonadas o cócteles donde aporta aroma y frescura natural.

### **Cómo conservarlas correctamente**

Las frambuesas son frutas delicadas y sensibles a la humedad. Por ello, conviene conservarlas en frío y consumirlas en pocos días. Lo ideal es no lavarlas hasta el momento de comerlas, para evitar que pierdan firmeza. También es importante manipularlas con cuidado, ya que su textura es muy frágil.

La popularidad de la frambuesa refleja una tendencia gastronómica cada vez más clara: el interés por alimentos frescos, visualmente atractivos y ricos en propiedades naturales.

Su color vibrante, su sabor refinado y su versatilidad la convierten en una fruta capaz de transformar recetas simples en platos más sofisticados.

Pero quizá su mayor encanto esté precisamente en su sencillez. Comer una frambuesa fresca es descubrir cómo algo tan pequeño puede concentrar tanta intensidad.

En una cocina donde lo natural vuelve a ocupar el centro, esta pequeña fruta roja demuestra que el sabor auténtico sigue siendo uno de los mayores placeres de la mesa.





# MURES

MUROS DE ESCOLLERA / MOVIMIENTOS DE TIERRA

En MURES construimos muros de escollera resistentes y duraderos para fincas agrícolas, caminos rurales y terrenos con desnivel. Realizamos arreglos de caminos, reconstrucción de bancales y acondicionamiento de balsas de agua con maquinaria especializada y piedra natural de gran calidad. Trabajamos en toda Málaga ofreciendo soluciones seguras, rápidas y adaptadas a cada terreno, mejorando el acceso, la estabilidad y el aprovechamiento de la finca. Más de un centenar de agricultores y propietarios ya confían en nosotros para proteger y revalorizar sus terrenos con acabados profesionales y máxima garantía.

| [murodeescollera.com](http://murodeescollera.com) • Tel. 686746094 |

# 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

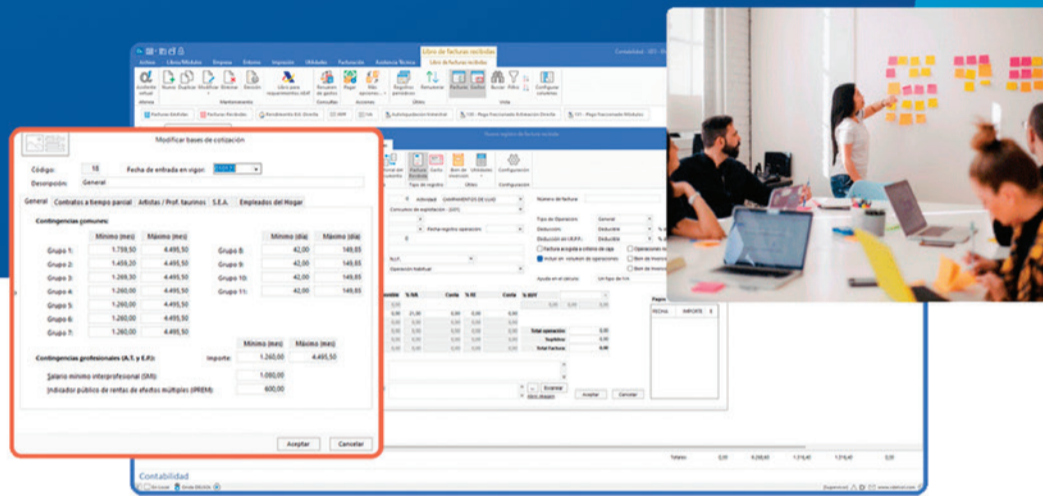
• MÁS INFO | 665 030 998 • [hola@agromagazine.es](mailto:hola@agromagazine.es) |

Software para gestión de empresas y pymes

# Un software de gestión potente, completo y totalmente actualizado para empresas y pymes

Facturación, control de stock, contabilidad, nóminas y mucho más en un set de programas de gestión de empresas con herramientas intuitivas, potentes y robustas que utilizan más de 53.000 pymes en España

¿Te llamamos?



**FACTUSOL**

Programa de facturación, control de stock y facturación de servicios



**CONTASOL**

Programa de contabilidad profesional para empresas y asesorías



**NOMINASOL**

Programa de nóminas y seguros sociales para empresas y asesorías



**DELSOL**

La solución global para la gestión de tu empresa con los datos en la nube



**TPVSOL**

Programa de TPV para comercios, complemento de FACTUSOL



**PREVENTA**

El programa de autoventa y preventa en la nube



**TIENDA VIRTUAL**

Tienda virtual conectada a FACTUSOL y DELSOL



**BILLIN**

Software de facturación online para autónomos y pequeños negocios



**DELSOL REVISO**

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



**CRMSOL**

Software CRM para la gestión y fidelización de tus clientes



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

[glinformatica.es](http://glinformatica.es)  
**952 55 88 66**  
[sdelsol@glinformatica.es](mailto:sdelsol@glinformatica.es)

# CEREALES

El alimento milenario  
que sigue marcando  
nuestra alimentación

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



Pocos alimentos han acompañado tanto a la humanidad como los cereales. Presentes desde hace miles de años en distintas culturas, han sido la base de civilizaciones enteras y continúan ocupando un lugar fundamental en la alimentación actual. Trigo, avena, arroz, maíz o centeno forman parte de la vida cotidiana de millones de personas y aparecen en panes, desayunos, pastas o recetas tradicionales de todo el mundo.

Más allá de su valor histórico, los cereales aportan nutrientes esenciales y siguen siendo una fuente importante de energía dentro de una dieta equilibrada.

La historia de los cereales está ligada al nacimiento mismo de la agricultura. Hace miles de años, las primeras civilizaciones comenzaron a cultivar trigo y cebada en regiones de Oriente Próximo, cambiando para siempre la relación del ser humano con la alimentación.

El cultivo de cereales permitió abandonar el nomadismo y desarrollar sociedades más comple-

jas. Con el tiempo, distintas culturas incorporaron sus propios granos: el arroz en Asia, el maíz en América o el mijo en África. Desde entonces, los cereales han sido símbolo de supervivencia, prosperidad y estabilidad.

#### **Trigo, el cereal más universal**

El trigo es probablemente el cereal más extendido del mundo. Con él se elaboran panes, pastas y multitud de productos tradicionales.

Destaca por su aporte de hidratos de carbono complejos, que proporcionan energía de liberación lenta. También contiene vitaminas del grupo B y minerales.

En sus versiones integrales, conserva más fibra y nutrientes, convirtiéndose en una opción más saludable que las harinas refinadas.

#### **Avena, energía y saciedad**

La avena se ha convertido en uno de los cereales más populares en la alimentación saludable. Es rica en fibra soluble, especialmente betaglu-

UNO DE LOS GRANDES DEBATES ACTUALES GIRA EN TORNO A LOS CEREALES INTEGRALES Y REFINADOS. LOS INTEGRALES CONSERVAN EL SALVADO Y EL GERME DEL GRANO, DONDE SE CONCENTRAN BUENA PARTE DE LOS NUTRIENTES. EN CAMBIO, LOS REFINADOS PIERDEN PARTE DE ESA RIQUEZA NUTRICIONAL DURANTE EL PROCESAMIENTO INDUSTRIAL

canos, relacionados con el control del colesterol y la sensación de saciedad. Además, aporta proteínas vegetales y minerales como hierro y magnesio. Puede consumirse en copos, gachas, yogures o batidos, siendo una opción muy completa para desayunos.

#### **Arroz, sencillez y versatilidad**

El arroz es uno de los alimentos más consumidos del planeta. Su facilidad de digestión y su capacidad para combinar con otros ingredientes lo convierten en un básico de numerosas cocinas. El arroz integral destaca por conservar más fibra y micronutrientes que el blanco. Además, aporta energía sostenida y resulta adecuado para múltiples tipos de dieta.

#### **Maíz, tradición y color**

Originario de América, el maíz ha sido esencial en culturas ancestrales y hoy continúa presente en numerosos alimentos.

Además de su aporte energético, contiene antioxidantes naturales y vitaminas. Se consume en tortillas, harinas, ensaladas o incluso tostado. Su sabor ligeramente dulce y su color característico lo convierten en uno de los cereales más reconocibles.

#### **Cuáles son sus principales beneficios**

Los cereales aportan principalmente hidratos de carbono complejos, fundamentales para obtener energía. También contienen fibra, vitaminas y minerales que contribuyen al funcionamiento del organismo.

Los cereales integrales, en particular, ayudan a mejorar el tránsito intestinal y favorecen una mayor sensación de saciedad. Además, combinados con frutas, yogur o frutos secos, pueden formar comidas equilibradas y nutritivas.

#### **Cuál es el mejor momento para consumirlos**

Aunque pueden consumirse en diferentes momentos del día, muchas personas optan por incluir cereales en el desayuno. Su aporte energético ayuda a afrontar la mañana con más estabilidad y evita el hambre temprana.

La avena, por ejemplo, es especialmente valorada a primera hora por su capacidad saciante. Otros cereales integrales también funcionan bien en almuerzos ligeros o cenas equilibradas. Lo importante no es solo el momento, sino elegir versiones poco procesadas y evitar productos con exceso de azúcar añadido.

#### **Integrales frente a refinados**

Uno de los grandes debates actuales gira en torno a los cereales integrales y refinados. Los integrales conservan el salvado y el germen del grano, donde se concentran buena parte de los nutrientes. En cambio, los refinados pierden parte de esa riqueza nutricional durante el procesamiento industrial. Por ello, nutricionistas y expertos recomiendan priorizar panes, arroces o pastas integrales siempre que sea posible.

Los cereales han atravesado siglos, culturas y continentes manteniendo su importancia en la alimentación humana.

Han alimentado imperios, inspirado recetas tradicionales y evolucionado con la gastronomía moderna.

Hoy, en una época marcada por el interés en la alimentación saludable, vuelven a valorarse por su sencillez, su capacidad nutritiva y su conexión con la agricultura tradicional. Porque detrás de cada grano de cereal hay algo más que un alimento: hay historia, cultura y una de las bases fundamentales de la cocina humana.

• [Más noticias sobre cereales en agromagazine.es](https://www.agromagazine.es)





«El éxito es sobrevivir»

| LEONARD COHEN |

• MAYO 2026 •

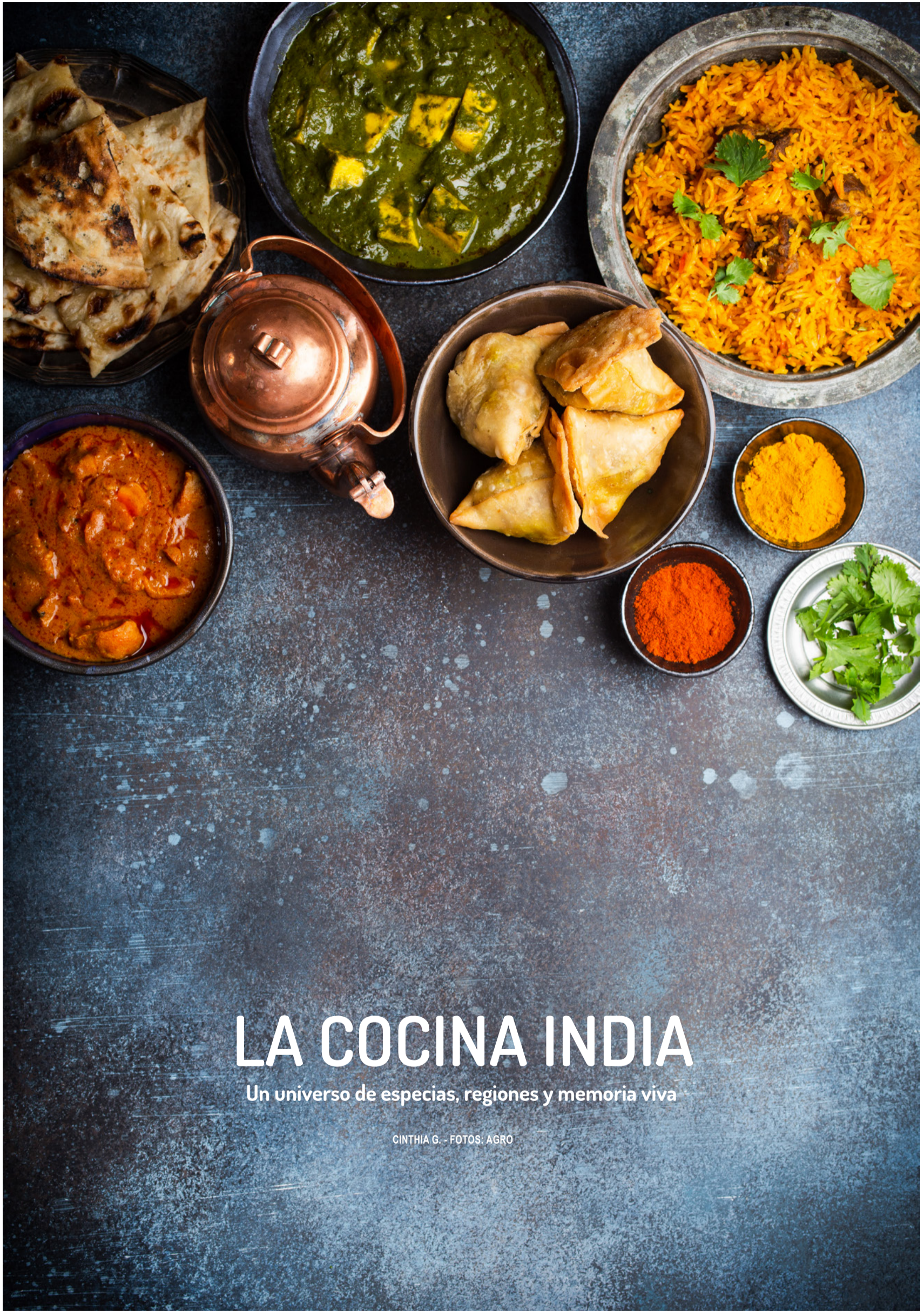
# GUÍA GASTRO

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



TERRAZA DEL RESTAURANTE MAGÓN, EN TORROX COSTA.

UNA EXPERIENCIA PARA  
TUS SENTIDOS



# LA COCINA INDIA

Un universo de especias, regiones y memoria viva

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Hablar de gastronomía india es hablar de un mosaico más que de una tradición única. La cocina de la India no es un sistema homogéneo, sino un conjunto de culturas culinarias que cambian radicalmente de un estado a otro. Del norte montañoso al sur tropical, de las costas del océano Índico a las llanuras del Ganges, cada región ha desarrollado su propio lenguaje de sabores, técnicas y rituales. En el norte predominan los panes como el naan o el roti, los currys cremosos y el uso generoso de lácteos como la mantequilla clarificada (ghee). En el sur, en cambio, el arroz es el eje central, acompañado de platos más ligeros, ácidos y especiados, donde el coco y las hojas de curry son protagonistas.

#### **El reino de las especias**

Si hay un elemento que define la cocina india es la especia. No como un simple condimento, sino como una arquitectura del sabor. El comino, la cúrcuma, el cardamomo, el clavo o la canela no solo aromatizan, sino que construyen el carácter de cada plato.

Las mezclas de especias, conocidas como masalas, son la base de innumerables recetas. Cada familia, cada región e incluso cada cocinero tiene su propia combinación. El resultado es una cocina profundamente personal, donde la identidad se transmite también a través del mortero y el molinillo.

#### **El equilibrio del plato: tradición y filosofía**

En la gastronomía india, la comida no se entiende solo como nutrición, sino como equilibrio. Este principio se refleja en la tradición del Ayurveda, que influye en la manera de combinar alimentos, sabores y texturas.







La idea central es que cada comida debe armonizar distintos elementos: lo dulce, lo ácido, lo picante, lo amargo y lo astringente. Este equilibrio no es abstracto, sino que se materializa en platos concretos donde conviven lentejas, arroz, verduras, yogur, especias y chutneys.

#### **Platos que cuentan historias**

Entre los platos más emblemáticos destaca el biryani, un arroz especiado cocinado lentamente con carne o verduras, que refleja la herencia mogol y la influencia persa en la India. Es un plato festivo, complejo y aromático, donde cada capa de sabor tiene su tiempo y su lógica. Otro pilar fundamental es el dal, una preparación de legumbres que varía en textura y especias según la región. Puede ser suave y reconfortante o intenso y picante, pero siempre ocupa un lugar central en la mesa india. El thali, por su parte, es más que un plato: es una forma de entender la comida. Se trata de una bandeja con pequeñas porciones de diferentes preparaciones que permiten al comensal recorrer un espectro completo de sabores en una sola comida.

#### **La calle como cocina viva**

La gastronomía india no se limita al hogar o al restaurante. La calle es uno de sus grandes escenarios. En ciudades como Delhi, Mumbai o Kolkata, los vendedores ambulantes ofrecen desde samosas hasta chaat, una familia de aperitivos que combina dulce, salado, ácido y picante en un solo bocado. Estos alimentos callejeros no son versiones simplificadas de la cocina india, sino una expresión legítima de su vitalidad. En ellos se concentra la rapidez de la vida urbana y la complejidad del sabor más tradicional.

#### **Una cocina entre lo cotidiano y lo sagrado**

En la India, comer también tiene una dimensión simbólica. Muchos hogares siguen rituales relacionados con la preparación de los alimentos, la limpieza de los ingredientes o la forma de compartir la comida. La cocina puede ser un espacio doméstico, pero también un lugar de recogimiento. En este sentido, la gastronomía india no es solo una tradición culinaria, sino una forma de pensamiento. Cada plato refleja una relación con el tiempo, la naturaleza y el cuerpo.

#### **El sabor como identidad**

La cocina india ha cruzado fronteras y se ha adaptado a contextos globales, pero conserva su esencia: la intensidad del sabor y la complejidad de su equilibrio. Más que una lista de recetas, es un sistema cultural que convierte cada comida en una experiencia sensorial completa.

En un mundo cada vez más homogéneo, la gastronomía india sigue recordando que el sabor también es memoria, territorio y forma de vida. ■



«La alabanza propia envilece»

| DON QUIJOTE |



# • GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





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

Desde 1981, en el corazón del paseo marítimo de Torre del Mar, Marisquería El Radar viene ofreciendo a sus clientes la mejor calidad en pescaíto fresco y marisco. Este establecimiento, regentado por una familia torreña con pasado pesquero y marinerero, 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



## • 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.

## • 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.

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

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



## • 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  
Tel. Reservas por WhatsApp: 609 239 151  
[www.lopepemolina.es](http://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 •

¡GASTRONOMÍA JUNTO  
AL MAR MEDITERRÁNEO!



EST. 1873

**Heineken**<sup>®</sup>



• 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](http://www.restingabeach.com)

# flâneur

UN PASEO TURÍSTICO Y CULTURAL POR EL MUNDO





# Seis pueblos con encanto de Marruecos donde perderse entre montañas, desiertos y calles azules

---

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

*Marruecos es un país de contrastes intensos. Ciudades vibrantes, mercados llenos de aromas, desiertos infinitos y cordilleras que parecen separadas del tiempo. Pero más allá de sus grandes destinos turísticos, existen pequeños pueblos que conservan una belleza especial y una forma de vida más tranquila. Viajar por estos rincones permite descubrir otro Marruecos: más silencioso, más auténtico y profundamente ligado a la tierra y a las tradiciones.*





AÏT BEN HADDOU PARECE SURGIDO DE OTRA ÉPOCA. ESTE KSAR FORTIFICADO, CONSTRUIDO CON ADOBE Y BARRO, ES UNO DE LOS EJEMPLOS MÁS DE ARQUITECTURA TRADICIONAL MARROQUÍ. SITUADO CERCA DEL DESIERTO Y RODEADO DE PAISAJES ÁRIDOS, HA SERVIDO COMO ESCENARIO PARA NUMEROSAS PELÍCULAS Y SERIES HISTÓRICAS

• **Chefchaouen, la ciudad azul entre montañas**

Chefchaouen es probablemente uno de los pueblos más fotografiados del país. Situado en las montañas del Rif, destaca por sus calles pintadas de azul, que crean una atmósfera casi irreal. Pasear por su medina es descubrir puertas antiguas, pequeños talleres artesanales y terrazas donde el tiempo parece detenerse. Además, sus alrededores ofrecen rutas naturales y miradores espectaculares. Chefchaouen combina tranquilidad, belleza visual y una identidad única.

• **Aït Ben Haddou, el pueblo de barro del desierto**

Aït Ben Haddou parece surgido de otra época. Este ksar fortificado, construido con adobe y barro, es uno de los ejemplos más de arquitectura tradicional marroquí. Situado cerca del desierto y rodeado de paisajes áridos, ha servido como escenario para numerosas películas y series históricas. Caminar entre sus callejuelas al atardecer, cuando la luz tiñe las paredes de tonos rojizos, es una experiencia difícil de olvidar.

• **Imlil, puerta del Atlas**

En pleno Alto Atlas se encuentra Imlil, un pequeño pueblo bereber rodeado de montañas. Es conocido por ser el punto de partida para ascender al monte Toubkal, la cima más alta del norte de África. Sin embargo, más allá del senderismo, Imlil ofrece una oportunidad para conocer la vida

rural marroquí y disfrutar de paisajes de enorme serenidad. Los caminos entre terrazas agrícolas y aldeas de piedra muestran un Marruecos muy distinto al de las grandes ciudades.

• **Asilah, arte frente al Atlántico**

Asilah combina el ambiente marinero con un fuerte espíritu artístico. Sus murallas blancas junto al océano Atlántico y sus calles decoradas con murales convierten este pequeño pueblo costero en uno de los lugares más encantadores del país. Aquí, el ritmo es más pausado. Cafés frente al mar, pequeñas galerías y playas tranquilas forman parte de su atractivo.

• **Moulay Idriss, espiritualidad y colinas verdes**

Moulay Idriss es uno de los pueblos más sagrados de Marruecos. Construido sobre colinas verdes, destaca por sus casas blancas escalonadas y por su fuerte importancia espiritual dentro del islam marroquí. El ambiente es sereno y auténtico, alejado del turismo masivo. Desde sus miradores se obtienen algunas de las vistas más hermosas del interior del país.

• **Merzouga, la puerta del Sahara**

Aunque pequeño, Merzouga se ha convertido en uno de los destinos más emblemáticos para descubrir el desierto del Sahara. Desde aquí parten excursiones entre dunas doradas, rutas en dromedario y noches bajo las estrellas en campamentos bereberes. La inmensidad del paisaje y el silencio del desierto crean una sensación difícil de encontrar en otros lugares.

**Un viaje al Marruecos más auténtico**

Estos pueblos muestran una cara distinta de Marruecos. Más allá de las medinas bulliciosas y los grandes centros turísticos, existe un país de montañas, desiertos y pequeñas comunidades donde la tradición sigue muy presente.

Cada lugar ofrece algo diferente: color, espiritualidad, naturaleza o silencio. Pero todos comparten una misma sensación de autenticidad.

Viajar por ellos es descubrir un Marruecos más íntimo, donde lo importante no es solo el destino, sino también la manera de recorrerlo.

• EL LIBRO DEL MES •



**SAN FRANCISCO DE ASÍS,  
UN HOMBRE AUTÉNTICO**

JACQUES  
LE GOFF

# SAN FRANCISCO DE ASÍS



*En el tránsito entre los siglos XII y XIII, cuando Europa reorganiza sus ciudades, su economía y su imaginación religiosa, emerge una figura que desborda las categorías de su tiempo: San Francisco de Asís. Lejos del relato hagiográfico tradicional, el medievalista Jacques Le Goff, en su libro "San Francisco de Asís" (Editorial Akal), lo interpreta como un hombre excepcional y decisivo en la transformación cultural, religiosa y social de la Edad Media.*



Francisco nace en el seno de una familia de comerciantes acomodados en Asís. Su juventud pertenece al mundo de la riqueza urbana emergente, al dinamismo de los intercambios y a la promesa del ascenso social. Sin embargo, su trayectoria sufre una ruptura radical: abandona los bienes, renuncia a la seguridad material y adopta una vida de pobreza voluntaria.

Este gesto no es únicamente espiritual. En la lectura de Le Goff, constituye una reorganización profunda de la relación entre el ser humano y su entorno. Francisco no se sitúa por encima del mundo, sino dentro de él. Su experiencia redefine la idea de comunidad, extendiéndola más allá del ámbito humano hacia toda la creación.

Uno de los rasgos más significativos de su figura es la aparición de una sensibilidad nueva hacia la naturaleza. El llamado *Cántico de las criaturas* expresa una visión en la que el sol, el agua, la tierra o el viento no son meros elementos físicos, sino realidades integradas en un mismo orden de fraternidad. Le Goff subraya aquí un punto clave: no se trata de ecologismo en sentido moderno, sino de una percepción inédita del mundo natural dentro de la cultura de la Edad Media.

Francisco, uno de esos hombres auténticos e irrepetibles de nuestra historia, también participa en la transformación de las formas religiosas de su tiempo. Su movimiento impulsa el desarrollo de las órdenes mendicantes, que introducen un modelo de vida basado en la pobreza y la predicación itinerante, en contraste con la estabilidad de las estructuras monásticas tradicionales. Su figura contribuye así a redefinir la espiritualidad cristiana en relación con la sociedad urbana que crece en Europa.

El historiador lo describe como un personaje que une simplicidad y carisma, capaz de atraer tanto a las élites como a los sectores populares, sin encajar plenamente en ninguna estructura de poder. Su influencia se extiende en la religión, el arte y la cultura, configurando una forma distinta de imaginar lo sagrado, esa dimensión de la que hoy, en la modernidad, nos hemos separado.



Las imágenes para este reportaje han sido cedidas por la Editorial Akal ([www.akal.com](http://www.akal.com))





| [agromagazine.es](http://agromagazine.es) • Toda la información a diario |



¡VOLVEMOS EL 25 DE JUNIO!