

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Flâneur · Cultura
NÚMERO 122 · AGOSTO 2026







STAFF - AGRO122

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 Sara Vaughan. Depósito legal: MA 1642-2015.



Sanos x naturaleza

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



EDITOR'S LETTER

Agosto llega a Agro Magazine con el sabor, el color y el paisaje como protagonistas de un nuevo número. Un mes en el que la huerta se llena de matices y los mercados se convierten en un verdadero escaparate de la temporada.

Abrimos nuestras páginas con las peras, una fruta delicada y refrescante que guarda una larga tradición agrícola y gastronómica. También descubrimos el sorprendente mundo de las mazorcas de colores, donde el maíz demuestra que la naturaleza también sabe pintar.

La gastronomía nos lleva después hasta la musaka, uno de esos platos capaces de contar la historia de todo un territorio a través de sus capas. Berenjena, carne, especias y bechamel se encuentran en una receta que une tradición, memoria y placer. Y seguimos, luego, navegando por nuestra cocina con el bacalao, uno de los grandes clásicos de la gastronomía europea. Repasamos algunas de las mejores maneras de prepararlo y los secretos para conseguir que cada receta conserve todo su sabor. Porque cocinar también es una forma de conocer nuestro paisaje y nuestra cultura. En este número encontramos además otros productos que hablan del verano y de la riqueza de nuestra tierra.

Frutas, verduras y alimentos de temporada reivindican una cocina sencilla, cercana y llena de posibilidades. Pero Agro Magazine también mira más allá de nuestras fronteras.

Este agosto viajamos hasta Marruecos, un país de contrastes donde los colores, los aromas y los sabores construyen una experiencia única. Un viaje por sus paisajes, sus ciudades y esa extraordinaria cultura gastronómica que convierte cada mesa en un encuentro.

Agricultura, alimentación, gastronomía y viajes vuelven así a encontrarse en nuestras páginas.

Feliz lectura, queridos amigos.



HECHO CON
FRUTA FRESCA

» BIO «



RETAIL

FRESH FRESCO

BIO GUACA
MOLE

HORECA

FOOD SERVICE

CONGELADO

FROZEN SALUDABLE

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

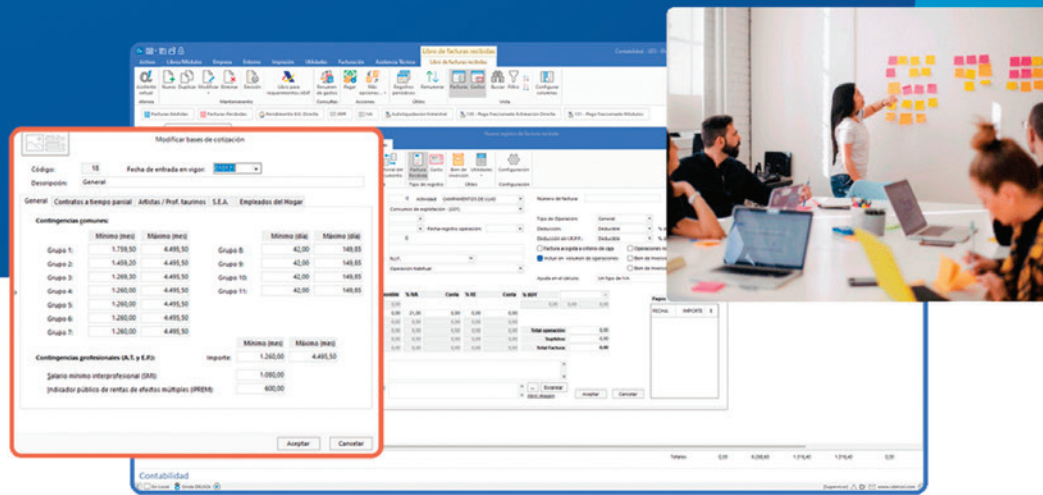
• MÁS INFO | 665 030 998 • hola@agromagazine.es |

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

TeamSystem

Software **DELSOL**

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

PERA

Una fruta entre la
historia y la huerta

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO





Verde, amarilla, rojiza, alargada, redondeada, crujiente o extraordinariamente jugosa. La pera es una de esas frutas que demuestran que la sencillez también puede esconder una enorme diversidad. Presente en mercados y fruterías durante buena parte del año, sus diferentes variedades ofrecen texturas y sabores muy distintos y convierten a este fruto en uno de los productos más versátiles de la huerta. Aunque suele asociarse especialmente a los meses de finales de verano y otoño, existen peras tempranas y tardías que permiten disfrutar de ellas en diferentes momentos del calendario agrícola. Su llegada a los mercados marca además una interesante transición entre las frutas estivales y las primeras cosechas de la nueva temporada.

El origen de la pera se encuentra en las regiones templadas de Europa y Asia occidental, donde diferentes especies silvestres fueron seleccionadas y cultivadas por las sociedades agrícolas de la Antigüedad. Griegos y romanos ya conocían numerosas variedades y desarrollaron técnicas para su cultivo y conservación. Con el paso de los siglos, el árbol se extendió por diferentes territorios europeos y dio lugar a una extraordinaria diversidad de variedades locales.

España cuenta actualmente con una importante tradición productora y varias zonas han construido parte de su identidad agrícola alrededor del cultivo del peral. Algunas producciones cuentan incluso con figuras de calidad que protegen su origen y características.

Un abanico de variedades

No existe una única pera. Entre las más conocidas se encuentra la Conferencia, fácilmente reconocible por su piel verde y alargada, que puede adquirir tonos pardos al madurar. Su pulpa es jugosa, aromática y ligeramente granulosa.

La Blanquilla, también conocida como pera de agua, destaca por su textura muy jugosa y su sabor delicado. Es una de las variedades tradicionalmente apreciadas en España.

La Ercolini, de menor tamaño y piel verde amarillenta con tonalidades rojizas, ofrece una pulpa fina y dulce. También encontramos la Limonera, temprana y refrescante, y la Williams, muy aromática y especialmente utilizada tanto para consumo fresco como para conservas y elaboraciones gastronómicas.

Cada variedad tiene su momento óptimo de consumo, algo fundamental para apreciar todas sus cualidades.

Cómo elegir una buena pera

Una de las claves está en no juzgarla únicamente por su firmeza. Algunas variedades pueden estar maduras aunque todavía conserven cierta consistencia.

Lo más recomendable es comprobar suavemente la zona cercana al pedúnculo. Si cede ligeramente al tacto, probablemente se encuentra próxima a su punto óptimo. También conviene observar que la piel no presente golpes, zonas excesivamente blandas o señales de deterioro.

Una vez en casa, las peras pueden terminar de madurar a temperatura ambiente. Cuando alcanzan el punto deseado, conservarlas en el frigorífico permite ralentizar su maduración.





Una fruta con interesantes propiedades

La pera destaca por su elevado contenido en agua y por aportar fibra, especialmente cuando se consume con piel, siempre que esta haya sido correctamente lavada.

También contiene vitamina C y diferentes compuestos antioxidantes, además de minerales como el potasio. Su composición la convierte en una fruta refrescante y fácil de incorporar a una alimentación equilibrada.

La fibra contribuye al funcionamiento normal del sistema digestivo y favorece una mayor sensación de saciedad. Además, su dulzor natural permite utilizarla como alternativa a postres más elaborados. Como sucede con cualquier alimento, sus beneficios deben contemplarse dentro del conjunto de una dieta variada y equilibrada.

De la frutería a la cocina

La pera funciona perfectamente como fruta para comer al natural, pero sus posibilidades gastronómicas van mucho más allá. En ensaladas combina especialmente bien con quesos, frutos secos y hojas verdes. También puede acompañar carnes, formar parte de tartas y bizcochos o convertirse en compotas y mermeladas. El contraste entre su dulzor y productos salados como el queso azul o algunos quesos curados ofrece combinaciones especialmente interesantes. También resulta excelente junto a nueces, miel y yogur.

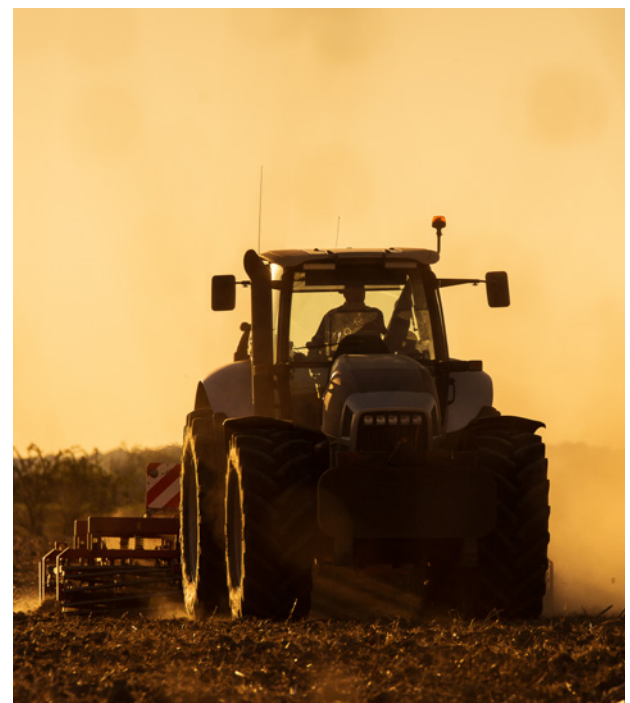
Una fruta ligada al territorio

La historia de la pera es también la historia de la agricultura. Detrás de cada variedad existen generaciones de agricultores que han seleccionado árboles, adaptado cultivos y conservado conocimientos transmitidos durante décadas.

Su diversidad demuestra la importancia de mantener variedades agrícolas diferentes y de proteger los territorios donde estas frutas encuentran las condiciones adecuadas para desarrollarse. En un mercado cada vez más globalizado, reconocer el origen y la variedad de una pera permite recuperar la relación entre el alimento y el paisaje donde ha sido cultivado.

Sencilla, versátil y de temporada

Quizá parte del éxito de la pera resida precisamente en que no necesita grandes artificios. Una pieza madura, fresca y aromática puede convertirse por sí sola en un excelente tentempié. Pero detrás de esa aparente sencillez existe una fruta con una larga historia, numerosas variedades, una importante presencia agrícola y un amplio abanico de posibilidades gastronómicas. Cuando las peras comienzan a ocupar las fruterías con sus diferentes colores y formas, también llega la oportunidad de descubrir que una de las frutas más habituales de nuestra mesa todavía tiene muchas historias que contar.



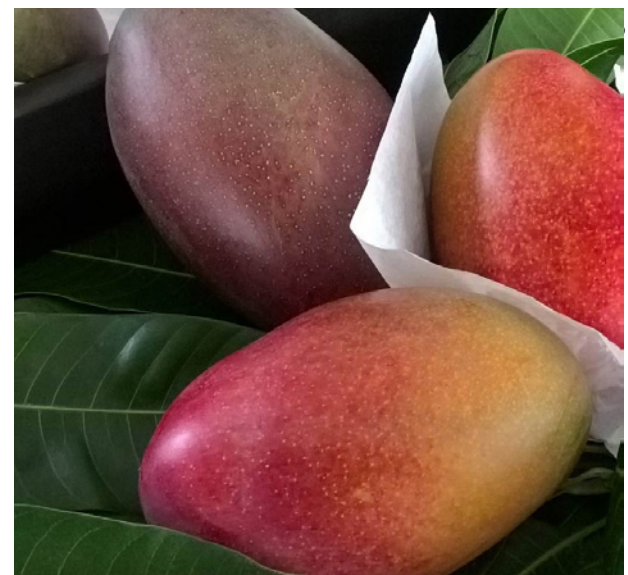
MAYMA

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



• La Reina del Mango

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

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

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

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

Era reina deth mango ei un Progècte de Filosofía Vitau, gessut d'ua animadversion manifièsta e amagada damb quauques coches, qu'includís es drabes ar acces ath dret legitim a ua cuòta d'aigua entà arrosament agrícola, vitau entà artenher ua hita, soberanha en aguest Progècte de Filosofía Vitau.

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



• Panadería Pastelería Salvador

En Panadería-Pastelería Salvador elaboramos nuestros productos con las mejores materias primas desde 1905. Solo así garantizamos a nuestros clientes que el pan recién horneado que llevan cada día a casa conserva el mismo sabor tradicional de hace más de un siglo. Productos del día con el sabor de siempre, elaborados por especialistas panaderos y pasteleros en nuestro obrador en Benajárfate y que se distribuyen a través de nuestros puntos de venta en todo el litoral malagueño.

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



• MURES - Muros de Escollera

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 - Tel. 686746094

Las mazorcas que colorean los campos

El maíz recupera su diversidad entre amarillos, rojos, morados y tonos casi negros

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Durante el verano, cuando los campos alcanzan su máxima intensidad de color, las plantas de maíz levantan sus tallos y forman un paisaje característico de muchas regiones agrícolas. Sin embargo, no todas las mazorcas son amarillas. Existen variedades con granos rojos, morados, negros, blancos e incluso combinaciones de diferentes tonalidades que convierten este cultivo en uno de los más sorprendentes de la agricultura. Detrás de esa diversidad cromática existe una larga historia de selección de semillas, adaptación al territorio y tradiciones agrícolas que se remontan a miles de años. Hoy, algunas de esas variedades vuelven a despertar interés entre agricultores, cocineros y consumidores que buscan recuperar la diversidad de los cultivos.

Un cereal nacido en América

El maíz tiene su origen en Mesoamérica y fue domesticado por las antiguas civilizaciones americanas a partir de especies silvestres. Mucho antes de convertirse en uno de los cultivos más extendidos del planeta, ya existían numerosas variedades adaptadas a diferentes climas y territorios.

Mayas, aztecas y otros pueblos indígenas desarrollaron una estrecha relación con el maíz, que no solo constituía una fuente fundamental de alimento, sino que también ocupaba un lugar destacado en sus culturas y tradiciones.

Tras la llegada de los europeos a América, el cultivo comenzó su expansión por otros continentes. Su capacidad para adaptarse a diferentes condiciones convirtió al maíz en uno de los grandes protagonistas de la agricultura mundial.

Una paleta de colores en la mazorca

El amarillo es probablemente el tono más asociado al maíz, pero la diversidad varietal demuestra que existen muchas otras posibilidades. Las mazorcas moradas y negras deben su color principalmente a pigmentos naturales como las antocianinas. Algunas variedades presentan granos completamente oscuros, mientras que otras combinan tonos morados, rojos, amarillos y blancos en una misma mazorca.

También existen maíz blancos, rojos y variedades multicolores conocidas popularmente como maíz arcoíris, cuyas mazorcas parecen pequeñas composiciones naturales.





Los maíces de colores pueden aportar además una dimensión visual especialmente interesante a la cocina. Una mazorca morada o una mezcla de granos rojos, amarillos y blancos convierte un producto agrícola en un ingrediente capaz de transformar por completo un plato.

Esta variedad cromática no es únicamente una cuestión estética. Los diferentes pigmentos son consecuencia de la composición genética de cada variedad y forman parte de la biodiversidad que caracteriza al cultivo.

Del campo a la cocina

El maíz tiene una enorme versatilidad gastronómica. Las mazorcas tiernas pueden cocinarse a la parrilla, hervirse o asarse y servirse con mantequilla, aceite de oliva, hierbas o especias.

Los granos también pueden incorporarse a ensaladas, arroces, sopas y guarniciones. En América Latina, además, el maíz constituye la base de alimentos tradicionales como tortillas, tamales y arepas, aunque cada territorio ha desarrollado sus propias técnicas y variedades.

Los maíces de colores pueden aportar además una dimensión visual especialmente interesante a la cocina. Una mazorca morada o una mezcla de granos rojos, amarillos y blancos convierte un producto agrícola en un ingrediente capaz de transformar por completo un plato.

El valor de conservar las semillas

La diversidad del maíz es también un asunto agrícola. Durante siglos, los agricultores seleccionaron las semillas de aquellas plantas que mejor respondían a las condiciones de su territorio, creando variedades adaptadas a diferentes temperaturas, suelos y necesidades. La agricultura industrial ha favorecido posteriormente un número más reducido de variedades comerciales, seleccionadas por su productividad, resistencia y facilidad de cultivo. La recuperación de variedades tradicionales permite conservar características genéticas que podrían resultar importantes para afrontar los desafíos de la agricultura del futuro. Mantener diferentes semillas significa disponer de un patrimonio agrícola más amplio y de mayores posibilidades de adaptación.

Un cultivo que necesita agua y planificación

Aunque el maíz puede cultivarse en numerosos territorios, sus necesidades de agua son un factor importante, especialmente durante las etapas de crecimiento y formación de la mazorca.

En un escenario marcado por temperaturas más elevadas y una mayor presión sobre los recursos hídricos, los agricultores trabajan para mejorar los sistemas de riego, seleccionar variedades adaptadas y utilizar técnicas que permitan producir de manera más eficiente. La investigación agrícola busca precisamente encontrar un equilibrio entre productividad, calidad y utilización responsable de los recursos.

Cuando el campo se convierte en paisaje

Más allá de su importancia económica y alimentaria, el maíz forma parte del paisaje de numerosas regiones. Durante los meses cálidos, sus campos transforman el territorio con grandes extensiones de verde que, al avanzar la temporada, comienzan a mostrar las señales de maduración de las plantas.

Las mazorcas de colores recuerdan, además, que la agricultura nunca ha sido uniforme. Bajo la apariencia de un cultivo conocido y cotidiano existe una extraordinaria diversidad de formas, sabores y tonalidades.

Mirar una mazorca multicolor es, en cierto modo, mirar también la historia de las semillas y de las comunidades que las han cultivado.

El maíz demuestra que la innovación agrícola no siempre consiste en crear algo completamente nuevo. A veces también significa recuperar variedades que ya existían y comprender de nuevo su valor. Amarillas, blancas, rojas, moradas o multicolores, las mazorcas forman una paleta natural que une agricultura, gastronomía y cultura. Y cuando los campos se llenan de maíz durante el verano, el paisaje ofrece una imagen sencilla pero poderosa: la de un cultivo que ha viajado por el mundo sin perder la extraordinaria diversidad que nació en sus tierras de origen. ■





«La atención absolutamente
pura y sin mezcla es oración»

| SIMONE WEIL |

• AGOSTO 2026 •

GUÍA GASTRO

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



TERRAZA DE CASA LOLO, EN TORRE DEL MAR.

ALEGRÍA Y BUENA GASTRONOMÍA



Bacalao: un clásico del mar que nunca pasa de moda

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

EL BACALAO AL PILPIL ES UNO DE LOS GRANDES CLÁSICOS DE LA COCINA VASCA. SUS INGREDIENTES SON POCOS: BACALAO, ACEITE DE OLIVA, AJO Y GUINDILLA. LA CLAVE ESTÁ EN COCINAR EL PESCADO SUAVEMENTE EN ACEITE AROMATIZADO CON AJO, EVITANDO TEMPERATURAS DEMASIADO ELEVADAS. LOS MOVIMIENTOS SUAVES DEL RECIPIENTE AYUDAN A QUE LA GELATINA QUE LIBERA EL BACALAO SE MEZCLE CON EL ACEITE HASTA FORMAR UNA SALSA LIGADA, BRILLANTE Y CREMOSA

Pocos pescados han viajado tanto por las cocinas de Europa como el bacalao. Su carne blanca, firme y delicada ha protagonizado durante siglos recetas en España, Portugal, Italia y otros países mediterráneos, donde cada territorio ha encontrado su propia manera de cocinarlo.

Aunque tradicionalmente se ha asociado al bacalao en salazón, hoy también es habitual encontrarlo fresco, una opción especialmente práctica para preparaciones rápidas. Su versatilidad permite cocinarlo al horno, confitado, guisado, a la plancha o acompañado de salsas y verduras.

La importancia del desalado

Cuando se utiliza bacalao en salazón, el primer paso es recuperar el equilibrio de sabor y textura mediante el desalado. Las piezas deben colocarse en un recipiente con abundante agua fría y mantenerse en el frigorífico, cambiando el agua varias veces durante el proceso.

El tiempo depende del grosor de las piezas, pero puede prolongarse entre 24 y 48 horas. Las partes más gruesas necesitan más tiempo. Una vez desalado, conviene escurrirlo y secarlo cuidadosamente antes de cocinarlo. Este paso es fundamental: un buen desalado permite que el pescado conserve su sabor y evita que el exceso de sal domine el plato.

Bacalao al pilpil

Es uno de los grandes clásicos de la cocina vasca. Sus ingredientes son pocos: bacalao, aceite de oliva, ajo y guindilla. La clave está en cocinar el pescado suavemente en aceite aromatizado con ajo, evitando temperaturas demasiado elevadas. Los movimientos suaves del recipiente ayudan a que la gelatina que libera el bacalao se mezcle con el aceite hasta formar una salsa ligada, brillante y cremosa.

El resultado es un plato sencillo en apariencia, pero que exige paciencia y control del fuego.

Bacalao a la portuguesa

Portugal ha convertido el bacalao en uno de sus grandes símbolos gastronómicos. Una de las preparaciones más conocidas es el bacalhau à Brás, elaborado con bacalao desmigado, cebolla, patata cortada muy fina, huevos, aceite de oliva, perejil y aceitunas negras.

Primero se pocha la cebolla y se añade el bacalao desmigado. Después se incorporan las patatas y finalmente los huevos batidos, que deben quedar cremosos y ligeramente cuajados. Es una receta reconfortante, fácil de compartir y perfecta para una comida familiar.

Bacalao al horno con tomate

Para una elaboración mediterránea se puede combinar el pescado con tomate, cebolla, ajo y pimientos. Se prepara una base con las verduras y aceite de oliva y se introduce en el horno hasta que comiencen a ablandarse. Sobre ellas se colocan los lomos de bacalao y se continúa la cocción hasta que la carne quede blanca y se separe fácilmente en lascas. Un poco de perejil, pimienta y aceite de oliva virgen extra completan el plato. Una delicia.

Bacalao confitado con ajo

El confitado permite conseguir una textura especialmente jugosa. Los lomos se cocinan lentamente en aceite de oliva a baja temperatura junto con unos dientes de ajo. El aceite no debe llegar a freír el pescado. La cocción lenta permite que las proteínas se mantengan tiernas y que el bacalao conserve toda su jugosidad. Puede servirse acompañado de patatas cocidas, verduras salteadas o una ensalada fresca.

Bacalao con garbanzos y espinacas

La combinación de bacalao, legumbres y verduras forma parte de numerosas cocinas tradicionales de la península ibérica. Para prepararlo se pueden utilizar garbanzos cocidos, espinacas, cebolla, ajo, tomate y bacalao desalado. Primero se prepara un sofrito, se incorporan los garbanzos y las espinacas y, finalmente, se añade el pescado para que se cocine suavemente dentro del guiso. El resultado es un plato completo, aromático y especialmente apropiado para quienes buscan una cocina tradicional basada en ingredientes sencillos.

El secreto está en no pasarse de cocción

Uno de los principales errores al preparar bacalao es cocinarlo demasiado. La carne debe quedar jugosa y separarse fácilmente en lascas, pero sin perder humedad. El tiempo dependerá del grosor de la pieza y del método empleado. En el horno, por ejemplo, unos lomos pueden necesitar alrededor de 12-15 minutos a una temperatura moderada, aunque conviene comprobar siempre el punto del pescado.

Un pescado, muchas cocinas

El bacalao demuestra que un mismo ingrediente puede adquirir personalidades completamente diferentes según el territorio y la técnica. Con ajo y aceite se convierte en pilpil; con patata y huevo viaja hasta Portugal; con tomate y pimientos adquiere un marcado carácter mediterráneo, y junto a garbanzos y espinacas recupera toda la esencia de la cocina tradicional.

Su gran virtud está precisamente ahí: es un producto capaz de adaptarse sin perder su identidad. Y quizá por eso continúa ocupando un lugar privilegiado en las mesas europeas, generación tras generación.





• 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 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.

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



• 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.

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



• 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 •



• GASTROIMPERDIBLES •



LA RESTINGA BEACH

• RESTAURANTE •

¡GASTRONOMÍA JUNTO
AL MAR MEDITERRÁNEO!



Heineken®



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





Musaka: el sabor de Grecia en capas

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Pocas recetas griegas tienen una presencia tan reconocible como la musaka. Sus capas de berenjena, carne especiada y bechamel dorada forman una combinación contundente, aromática y profundamente mediterránea. Aunque hoy está asociada de manera inseparable a Grecia, su historia es mucho más viajera y refleja el intercambio culinario entre Oriente Medio, el mundo otomano y Europa. La versión griega que conocemos actualmente es, además, relativamente moderna. El cocinero griego Nikolaos Tselementes contribuyó decisivamente a fijarla a comienzos del siglo XX, incorporando la bechamel, de clara influencia francesa, a preparaciones anteriores de berenjena y carne.

Un plato con muchas raíces

La palabra musaka está relacionada con el árabe musaqqâ, mientras que existen preparaciones anteriores y variantes en diferentes países de Oriente Medio, los Balcanes y el Mediterráneo. Un manuscrito culinario de Bagdad del siglo XIII ya recoge una preparación de berenjena, cebolla y carne especiada que guarda semejanzas con la familia de platos de la que surgiría la musaka. La musaka griega moderna, sin embargo, tiene una identidad propia. La combinación de berenjena, salsa de carne y una gruesa capa de bechamel gratinada es la que terminó convirtiéndose en uno de los grandes símbolos de la cocina griega.

Los ingredientes de una buena musaka

Para una fuente de seis u ocho personas se necesitan aproximadamente tres berenjenas grandes, 500-600 gramos de carne picada —tradicionalmente cordero, aunque también se utiliza ternera—, una cebolla, dos dientes de ajo, tomate triturado o salsa de tomate, aceite de oliva, sal, pimienta, canela y una hoja de laurel. Para la bechamel harán falta leche, mantequilla, harina, nuez moscada y huevos o yemas, además de un queso griego como kefalotyri, cuando sea posible encontrarlo. Algunas versiones incorporan también patata como primera capa, aunque no es imprescindible en todas las recetas.

El secreto está en la berenjena

Una de las claves de una musaka memorable es evitar que la berenjena aporte demasiada agua o grasa. Se cortan las berenjenas en rodajas de aproximadamente un centímetro y se pueden salar previamente para ayudar a extraer parte de su humedad. Después pueden freírse en aceite de oliva o, para una versión más ligera, asarse en el horno con aceite. Si se fríen, es importante dejarlas escurrir bien. La gastronomía griega tradicional contempla precisamente este paso porque la berenjena puede absorber una cantidad considerable de aceite.

Una salsa de carne aromática

Mientras se preparan las berenjenas, se sofríen la cebolla y el ajo. Se incorpora después la carne y se cocina hasta que quede bien dorada. El tomate aporta acidez y jugosidad, mientras que la canela introduce ese aroma cálido tan característico de algunas versiones griegas. Una hoja de laurel, pimienta y un poco de nuez moscada pueden completar el conjunto. La salsa debe cocinarse lentamente hasta perder buena parte de su líquido. Este paso es fundamental: una salsa demasiado aguada puede hacer que las capas se desmoronen al servir.

La bechamel, la capa definitiva

La bechamel es probablemente el elemento que distingue a la musaka griega moderna de muchas de sus preparaciones hermanas. Se prepara haciendo primero un roux con mantequilla y harina y añadiendo después la leche caliente poco a poco, sin dejar de remover. Cuando adquiere una textura cremosa y espesa, se incorpora la nuez moscada y, según la receta, queso y yemas de huevo. El resultado debe ser suficientemente consistente para permanecer sobre la superficie sin convertirse en una salsa líquida.

Montar y hornear

En una fuente se coloca primero una capa de berenjena y, si se utiliza, patata. Sobre ella se extiende la salsa de carne. Después se añade otra capa de berenjena y finalmente se cubre todo con la bechamel. El horno debe estar precalentado a unos 180 °C. La musaka necesita aproximadamente 40-50 minutos, hasta que la superficie adquiera un intenso tono dorado y las capas estén bien calientes. Pero hay una última regla que puede marcar la diferencia: no servirla inmediatamente.

El reposo también forma parte de la receta

Una vez fuera del horno, conviene dejar reposar la musaka al menos 30-45 minutos. Algunas recetas tradicionales recomiendan incluso alrededor de una hora. Durante ese tiempo, las capas se asientan, la bechamel adquiere consistencia y resulta mucho más fácil obtener porciones limpias. El resultado debe mostrar claramente sus diferentes estratos: la berenjena tierna, la carne jugosa y especiada y una cubierta cremosa y dorada.

Grecia servida en una fuente

La musaka necesita tiempo, varios procesos de cocción y cierta paciencia. Precisamente ahí reside buena parte de su atractivo. No es una receta pensada para improvisar en pocos minutos, sino un plato construido capa a capa. Su historia también explica su personalidad: una receta con raíces orientales que encontró en Grecia una nueva forma, incorporó técnicas europeas y terminó convirtiéndose en uno de los platos más reconocibles de su cocina. Servida caliente, pero después de reposar, la musaka reúne en una sola fuente berenjena, aceite de oliva, tomate, carne, especias y bechamel. Una combinación que resume, entre capas doradas, buena parte de la riqueza y la historia de la gastronomía mediterránea.





flâneur

UN PASEO TURÍSTICO Y CULTURAL POR EL MUNDO





MARRUECOS

Un viaje entre medinas, montañas y desierto

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



Marruecos es uno de esos destinos que parecen cambiar de paisaje cada vez que termina una carretera. Del azul de las montañas del Rif al ocre de Marrakech, de las murallas de las medinas al Atlántico de Essaouira y de las kasbahs del sur a las dunas del desierto, el país reúne en un mismo territorio una extraordinaria variedad de paisajes, culturas y formas de vida. La propia Oficina Nacional de Turismo propone recorridos que atraviesan ciudades, montañas, costa, oasis y desierto.



Chefchaouen, una ciudad teñida de azul

En las montañas del Rif aparece Chefchaouen, una de las localidades más reconocibles de Marruecos. Sus calles y fachadas pintadas en diferentes tonalidades de azul convierten el paseo por la medina en una experiencia visual única. Pero más allá de sus colores, la ciudad conserva una importante tradición artesanal y una arquitectura estrechamente relacionada con su entorno montañoso. La medina, la Kasbah y sus pequeños comercios permiten descubrir una vida cotidiana alejada de los grandes centros urbanos. Caminar sin rumbo por sus callejuelas, detenerse ante una puerta azul o sentarse en una pequeña plaza forma parte de ese viaje pausado que permite conocer otra dimensión del país.

Marrakech, el color de la ciudad roja

Más al sur, Marrakech cambia completamente de registro. La ciudad se construye alrededor de los tonos rojizos y ocre de sus murallas y edificios, mientras la medina concentra una extraordinaria actividad comercial y cultural. La plaza Jemaa El-Fna, los zocos y los riads forman parte de la identidad de la ciudad. Es un lugar donde los aromas de las especias, los colores de las frutas, la artesanía y la gastronomía se mezclan continuamente. También merece la pena buscar sus espacios verdes, como los jardines de la Menara, para descubrir el contraste entre la arquitectura y la vegetación.

Essaouira, frente al Atlántico

El viaje puede continuar hasta Essaouira, donde Marruecos cambia nuevamente de paisaje. La ciudad mira al Atlántico y combina murallas, puerto, calles blancas y azules y una intensa tradición marinera. Su medina y su relación con el océano hacen de ella una parada especialmente atractiva para quienes buscan combinar patrimonio, gastronomía y mar. La localidad forma parte además de los destinos de costa y medina destacados por la Oficina Nacional de Turismo. Aquí el pescado recién llegado al puerto ocupa un lugar protagonista en la mesa, mientras el viento atlántico introduce un ritmo diferente al de las ciudades del interior.

Aït Ben Haddou, entre tierra y arquitectura

En el camino hacia el sur aparecen las grandes kasbahs y los paisajes áridos. Entre ellos destaca Aït Ben Haddou, un conjunto fortificado construido con arquitectura tradicional de tierra que se ha convertido en uno de los grandes símbolos del sur marroquí. El lugar permite comprender cómo las construcciones tradicionales se adaptaron a un territorio marcado por el calor, la aridez y las largas distancias. El paisaje adquiere aquí tonalidades ocre y rojizas que contrastan con los verdes de los oasis.

Merzouga, la inmensidad del desierto

Más al este, las dunas de Merzouga ofrecen una de las imágenes más poderosas del viaje. El paisaje cambia de nue-

UNO DE LOS GRANDES ATRACTIVOS DE MARRUECOS RESIDE PRECISAMENTE EN ESA
SUCESIÓN DE CONTRASTES. LA MONTAÑA Y EL DESIERTO, EL ATLÁNTICO Y LOS OASIS,
LAS MEDINAS HISTÓRICAS Y LAS CIUDADES MODERNAS CONVIVEN EN
UN TERRITORIO DE ENORME DIVERSIDAD

vo y el horizonte parece quedar reducido a arena, cielo y luz. La experiencia del desierto puede comenzar al atardecer, cuando las dunas adquieren diferentes tonalidades, y continuar al amanecer, cuando el sol transforma lentamente el paisaje. Es también una oportunidad para conocer la cultura y las formas de vida vinculadas históricamente a las regiones desérticas.

Un país de contrastes

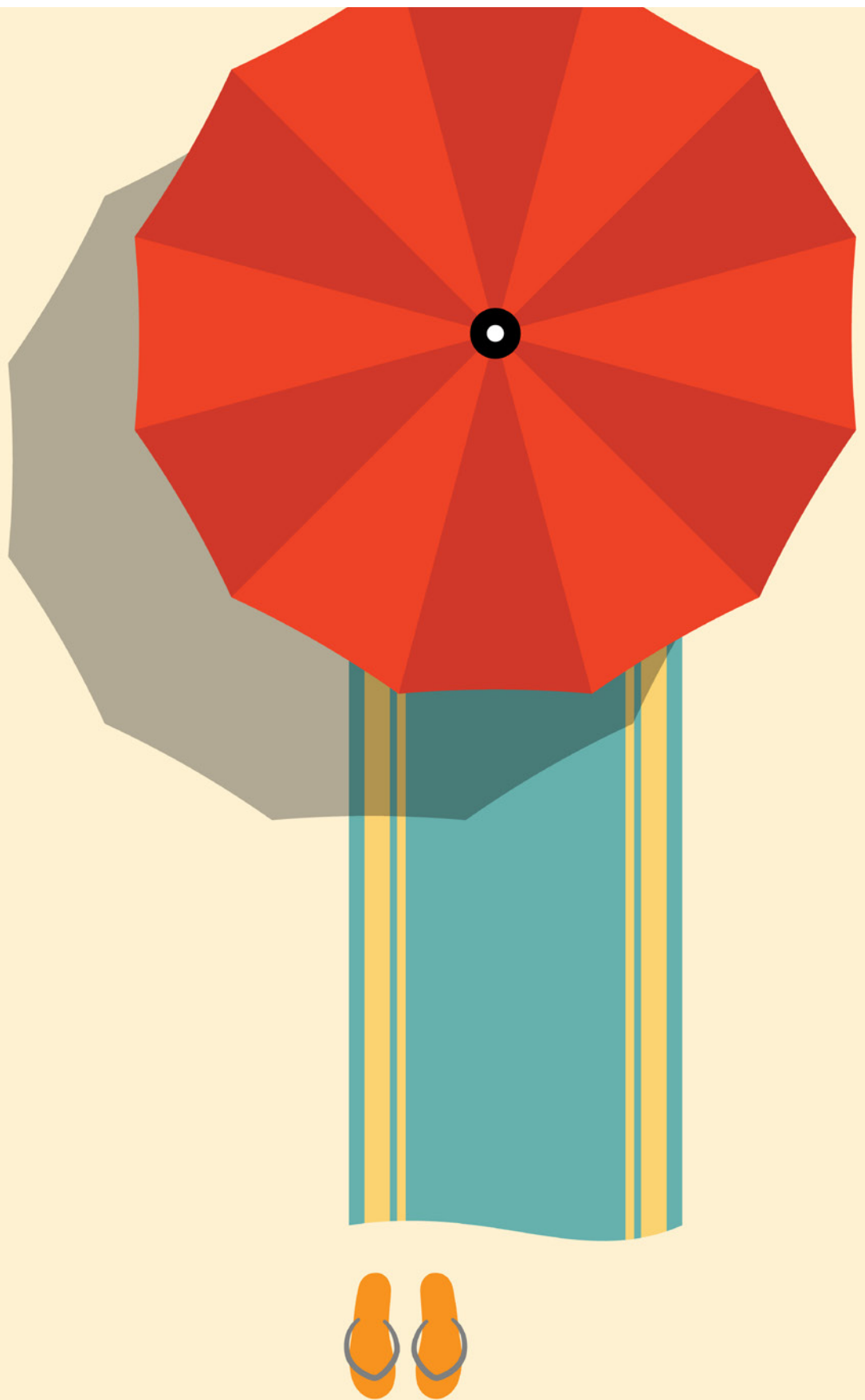
Uno de los grandes atractivos de Marruecos reside precisamente en esa sucesión de contrastes. La montaña y el desierto, el Atlántico y los oasis, las medinas históricas y las ciudades modernas conviven en un territorio de enorme diversidad. La ruta turística oficial del país incluye precisamente destinos tan diferentes como Chefchaouen, Fez, Essaouira, Ouarzazate, Merzouga y Marrakech. A ello se suma una gastronomía profundamente vinculada al territorio: cuscús, tajines, panes, aceitunas, dátiles, frutos secos, especias y té forman parte de una cultura culinaria que convierte cada parada en una nueva forma de descubrir Marruecos. Viajar por el país es, en definitiva, cambiar continuamente de paisaje sin perder nunca una misma identidad. Un viaje de colores, aromas, arquitectura y sabores en el que cada ciudad, cada montaña y cada camino parece abrir una nueva página de la historia marroquí.











¡VOLVEMOS EL 24 DE SEPTIEMBRE!