

CLAVE económica

www.claveeconomica.es

Edita:

neico
comunicación

DESDE 2007

Revista N° 124 | ESPECIAL AGROGANT 2026
Ejemplar gratuito



El sector agrícola del ~~futuro~~ presente



Financiación para la adquisición de tractores, maquinaria agrícola y aperos

Tenemos todas las opciones de financiación para ti.



Invierte en vehículos y maquinaria agrícola eficientes.



Aprovecha los recursos energéticos con tecnologías avanzadas.



Promueve un sector agrícola más sostenible y seguro.



Escanea para versión accesible

Banca a Distancia
www.cajamar.es





El sector agrícola del futuro presente



Nº 124

Dirección

Maleni González Caballero

Redactor jefe

Alfonso Núñez Espejo

Redacción

María José Palacios Miguel

Imágenes

Neico Comunicación

Diseño y maquetación

Neico Comunicación

Ubicación

Pol. Ind. La Azucarera. Edf.
Torres, 1º, ofic. 8. Antequera

Contacto

Telf.: 951 337 547

Correo electrónico:

redaccion@claveeconomica.es

Web:

www.claveeconomica.es

Depósito legal:

MA-1366-2007

Clave económica no se hace responsable de las opiniones vertidas en la revista

EDITORIAL

Más de una vez habrán escuchado el tan manido “nuevas tecnologías”. Un concepto que no sólo habría ya que ir desterrando, en buena parte por el de Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) -aunque menos popular para la economía del lenguaje-, sino que, cuando se piensa en ello, a la cabeza no llegan imágenes de un olivar, un tractor recolectando o grandes fincas en las que hay cultivados, por ejemplo, cereal.

No es un binomio, a priori, que relacionemos a la primera. Ni a la segunda. Ni a la tercera. Sin embargo, esta unión ya no es tan ‘anti-natura’ como se pueda pensar. Todo lo contrario, la implantación de las TIC en el ámbito agrícola son toda una realidad, hasta el punto de que organizaciones del sector han visto la necesidad de tener que acompañar a agricultores y ganaderos en esa transición digital que tie-

nen enfrente -o sobre sus cabezas, según se mire-. Para los más veteranos, en la mayoría de los casos puede ser un dolor de cabeza. Y de ahí también el necesario respaldo de las administraciones públicas. Para los jóvenes, en cambio, puede ser un aliado que les invite a emprender y a tomar un relevo generacional que, por ahora, se antoja escaso.

Además, estas tecnologías son aliadas para alcanzar otros objetivos como una mayor sostenibilidad, aprovechamiento hídrico y eficacia en la producción. Y otros, incluso, que aún no alcanzamos a ver. Si la mecanización del campo en la Revolución industrial supuso un hito en una evolución sin igual del sector primario, ¿Qué impacto finalmente tendrá una vez su implantación sea completamente mayoritaria? El tiempo, como siempre, dará su respuesta.

SUMARIO

En Portada 4-11

El sector agrícola del futuro presente

Entrevista 12 - 15

Manolo Barón,
alcalde de Antequera

En Clave 16

25 productores en la muestra de Sabor a Málaga en ‘Antequera, ¡Qué bien me sabe!’

Entrevista 18-19

Francisco Javier Bernal,
director de la oficina de Cajamar en Antequera

En Clave 20 - 26

15 años saboreando a la provincia

Entrevista 24-26

Leonor García-Agua, directora de Sabor a Málaga

Actualidad 27 - 30

Noticias económicas y empresariales de la comarca

Programación de la Feria de Primavera de Antequera 31 - 38

Programa de la Feria de Antequera con Agrogant y Expomaq y ‘Antequera, ¡Qué bien me sabe!’

(Esta programación está actualizada al cierre de edición. Podrían producirse cambios de última hora ajenos a la revista).

El sector agrícola **A** del futuro *presente*



Un paseo por el campo. Respirar lejos del casco urbano. Sensación de tranquilidad... Y, de repente, un zumbido de... ¿un dron? ¿Aquello que hay sobre los olivos es un dron? Sí. Son los nuevos 'bichos' de grandes patas y alas y aspas que cada vez son más habituales en tierras de cultivo, y que en unos años serán tan familiares en el sector como los tractores.

Y es que, el uso de estos aparatos está creciendo gracias a la diversidad de acciones que pueden llegar a realizar, aplicándose incluso antes del inicio de la propia actividad productora. Ejemplo de ello son los drones que cuentan con cámaras multispectrales, que permiten hacer mapeos del terreno de alta precisión. Con los planos generados durante el vuelo, el agricultor va a contar con información clave de la situación de la explotación, más allá de su tamaño y estructura. Así, con un dron que cuenta con una cámara térmica, en una finca sectorizada, obtendrá información sobre las zonas que necesitan más agua, permitiendo ajustar mejor un sistema de riego.

En esta línea, el Instituto de Agricultura Sostenible del CSIC ha realizado un estudio en el que se ha demostrado la necesidad de tener en cuenta la variabilidad de la copa de los almendros

para el sistema de riego, cuyos resultados consideran extensibles a otros cultivos leñosos como el olivo o el pistacho. Usando drones equipados con sensores LiDAR -tecnología que emite pulsos de luz láser para medir distancias-, obtuvieron mapas tridimensionales sobre el tamaño y estructura de los árboles. Con la información recabada, tras analizarla, se ha detectado no sólo falta de eficiencia hídrica al llevarse a cabo el riego de forma uniforme, sino también en la producción. Y es que, como se apunta en la investigación, el exceso de agua en árboles más pequeños no implica un mayor rendimiento, mientras que en los que tienen más copa, la necesidad de más agua limita su producción.

Realizar vuelos con cámaras multispectrales también puede ser de utilidad a la hora de controlar enfermedades en los cultivos. "Si tú tienes una finca de 10 hectáreas y la plaga la tienes en una hectárea concreta, eso lo puede detectar esta cámara. Imagínate lo que puedes ahorrar en fitosanitarios", comenta a Clave Económica, Antonio Pérez, gerente de Mattegreen, empresa implantada en el municipio de Sierra de Yeguas, especializada en la comercialización de tutores de madera y otros materiales accesorios para cultivos.

En la actualidad, hay drones que ya pue-

den transportar hasta 50 litros de productos como fungicidas o insecticidas, lo que sumado a la geolocalización de las zonas con mayor o menor necesidad de fitosanitarios, permite abarcar grandes cantidades de terrenos sin tener que entrar de lleno en ellos. "No tienes que pisar tanto los cultivos y puedes tratar en una primavera como esta, que después de tantas lluvias, había días que no se podía entrar con los tractores", destaca Pérez.

Pero no sólo es poder trabajar en terrenos de difícil acceso, sino también la comodidad que supone su uso en labores de abono. En una finca con forma cuadrada, se puede hacer hasta 10 hectáreas en una hora. Sin embargo, para que un tractor pueda cubrir esa superficie en ese mismo tiempo tendría que tener una barra para tratamiento de unos 24 metros, según explica el gerente de Agrodrones Pi, Francisco Javier Notario, que suele trabajar en cultivos de patatas, cebollas, habas, ajo, trigo o quinoa en la comarca de Antequera.

Asimismo, como recuerda, se pueden rebajar las cantidades, al ser un sistema más efectivo y directo: "Haciendo una prueba de unos abonos con aminoácidos, con un tractor se usó un kilo y medio por hectárea, y con el dron, un kilo; haciendo el mismo efecto".

APLICACIONES AÉREAS CON DRON

- Reducción de gastos y uso de agua
- Eficiencia en el uso de productos
- Reducción de huella de carbono
- No compactación del terreno
- Seguridad laboral y ambiental
- Homogeneidad de aplicación
- Sostenibilidad ambiental
- Reducción de tiempo
- Más productividad


**AGRODRONES
PI**

TECHNOLOGY

689 707 213

agrodronespi24@gmail.com





Un agricultor controlando el sistema de riego.

La legislación, el mayor 'viento' en contra

Eso sí, "si hace mucho viento, tienes que parar", aclara este emprendedor de Sierra de Yeguas sobre una de las desventajas. Sin embargo, a su juicio, si hay un inconveniente es toda la legislación que rodea a estos aparatos, sumada a la propia del sector. Actualmente, el vuelo de estos aparatos está regulado por la Agencia Estatal de Seguridad Aérea (AESA) lo que implica que la persona que lo emplee debe de estar habilitada como operador en este organismo. En el caso de los agrícolas, además, se rigen por el Reglamento 2019/947, normativa europea de UAS (siglas en inglés de aeronaves no tripuladas) y la legislación de sanidad vegetal, lo que obliga a que para fumigar o aplicar productos químicos/biológicos, también haya que contar con el carné de piloto aplicador de productos fitosanitarios y estar inscrito en el Registro Oficial de Productores y Operadores (ROPO).

En Agrodrones Pi no entienden las limitaciones existentes en cuanto a la distancia respecto a aeropuertos u otros espacios a los que afecta este tipo de restricciones -como pudiera ser el helipuerto del Hospital Comarcal de Antequera o el Acuartelamiento Aéreo de Bobadilla-, ya que en su caso usan los drones, como mucho, a unos tres metros por encima del cultivo. En este sentido, el gerente de Mattegreen espera un mayor avance de la normativa europea. En la actualidad, su uso está restringido a una altura de 120 metros. Sin embargo consideran que sería más lógico desarrollar una normativa más específica

HORTICULTORES EL TORCAL



Sociedad Cooperativa Andaluza

Ctra. de la Azucarera, km 3,9 - 29200 Antequera (Málaga) España
Telf.: + 34 952 840 203 - Fax.: +34 952 702 970

www.horticultoreseitorcal.com/info@horticultoreseitorcal.com

GLOBALG.A.P.



VARIEDAD DE TUTORES



matte
green



VARIEDAD DE OLIVOS

**DISPONEMOS DE TODO LO NECESARIO
PARA TU PLANTACIÓN**

**POSTES ESPALDERA DE MADERA Y METAL
DISPONEMOS DE ALMENDROS
Y PISTACHOS**



**Almacén principal: Ctra. Sierra de Yeguas -
La Roda de Andalucía (Navahermosa, Málaga)**



info@mattegreen.es



656 642 043 - 696 971 515

**COMERCIALIZADOR
AUTORIZADO**



Junta de Andalucía

**LA SOLUCIÓN
A TU
PLANTACIÓN**



mattegreen

para facilitar las operaciones en las explotaciones, al ser un aparato que se emplea habitualmente a menos distancia del suelo. “Ahí habrá un antes y un después en la utilización del dron en la agricultura”, subraya Pérez.

Automatización y agricultura de precisión

Entre los grandes avances del sector primario en los últimos años está la automatización, desde el control del riego hasta la distribución de abonos o fitosanitarios. Y que gracias a sistemas informáticos especializados y a la comunicación inalámbrica hacen que estas labores sean más cómodas y eficientes.

“Estamos montando en una finca en Bobadilla, con 120 hectáreas, con un sistema totalmente automatizado de electroválvulas, control de filtros, de abonados...”, explica el gerente de Mattegreen, de una infraestructura que cuenta con un programador en la sala de bombeo y de abonados, que se comunica con todas las válvulas de la finca por radiofrecuencia y que está conectado a sensores de humedad. Además, a este tipo de sistemas también se le puede acoplar una estación meteorológica para que, en caso de que llueva, bloquee el riego o lo reajuste a las necesidades hídricas del terreno. “Y con una aplicación, desde un ordenador, una tableta o el móvil, puedes controlar toda la finca, viendo los litros de agua consumidos, el abono...”, aclara de una tecnología que

supone, especialmente, un importante ahorro respecto a los sistemas que eran a través de cable. “La antena que vamos a instalar tiene un alcance de tres kilómetros de diámetro”, recalca.

También es destacado el avance experimentado con medidores creados para el análisis que ayuden a controlar un cultivo. En el caso de Gestión Agrícola Andaluza -empresa integrada en el grupo Petra Stone que, en otras actividades, gestiona 2.000 hectáreas de olivar- lo emplean para el análisis de savia. Así, a partir de un pequeño trozo de rama, se extrae parte del fluido para su evaluación, tomando información sobre los niveles de nutrientes: nitrógeno, fósforo, potasio... “Lo que está demandando la planta, y así se sabe las necesidades que tiene para el fertiriego”, apunta Manuel Rodríguez, director técnico de la compañía, de un sistema “instantáneo”, que se usa de cara a la planificación de abonado.

La Inteligencia Artificial como soporte y aliada

Precisamente, las dosis aplicadas y los nutrientes específicos aportados, especialmente las proporciones de nitrógeno, fósforo y potasio, y en el caso de que se apliquen en el riego, también la cantidad de agua en la que se ha diluido el contenido de dichos nutrientes, son informaciones que deben constar en el Cuaderno Digital de Explotación Agrícola (CUE). Actualmente, en España, tiene un carácter voluntario, aunque desde las administraciones públicas re-

Actualmente, en España, el Cuaderno Digital de Explotación Agrícola (CUE) es voluntario, aunque la administración recomienda su cumplimentación ya desde este 2026 porque a partir del 1 de enero de 2027 será obligatorio

comiendan su cumplimentación ya desde este 2026, porque a partir del 1 de enero de 2027 será obligatoria su cumplimentación.

Como señala el gerente de AutomIA, Isaac Morán, la tecnología general y la Inteligencia Artificial (IA) en particular vienen a ayudar a los profesionales del sector primario. “El agricultor no es un burócrata”, comenta a Clave Económica este consultor en Transformación Digital e Inteligencia Artificial de Antequera, quien entiende el desarrollo de normativas en la Unión Europea en pos de la seguridad alimentaria, pero también es consciente del añadido que suponen estos procesos administrativos a la complejidad de la propia actividad agrícola.

“Las personas que tienen que meter esos datos se pueden ver desbordadas. Y en ese sentido, la IA puede ayudar”, señala este especialista, quien recuerda que, a partir de la información que se tiene, por ejemplo, sobre tratamientos anteriores ya realizados, los técnicos de campo se pueden apoyar en esta tecnología para determinar cuál es el más eficaz, de cara a prevenir una futura plaga o actuar en los primeros momentos. Y no sólo eso: también ahorra costes, al realizar tratamientos más eficientes, máxime con el incremento de los precios que experimentan los fertilizantes en el caso de conflictos bélicos como la guerra en Irán.

Otra ventaja de la IA es mejorar la detección de plagas a través de fotografías. Así, usando un agente entrenado en este ámbito, se puede contar con un sistema que determina en qué punto se encuentra el cultivo, a partir de las



Instalación de riego de Matteggreen.

DCOOP
Tierras con Alma

Cuidamos el Medio rural

Vivimos en el medio rural, dinamizándolo y garantizando el mantenimiento de su valor patrimonial y su economía. Porque en Dcoop ayudamos al medio rural mediante la generación de empleo y riqueza.

Síguenos:

[f](#) [X](#) [@](#) [v](#)

www.dcoop.es



Imagen de dron facilitada por Agrodrones Pi.

imágenes introducidas por el propio agricultor con su teléfono móvil. “Y esto puede hacer que la atención sea más rápida y más temprana”, apunta Morán.

De hecho, mientras más información se aporta al sistema de IA, mejores decisiones se podrán tomar en la gestión de las explotaciones. Y en este sentido, las cooperativas se convierten en “un buen campo de cultivo” para ello, como indica el gerente de AutomIA, al poder aportar los socios muchos datos de diferentes fincas.

Un ejemplo de esta utilidad para el análisis masivo de información es el Proyecto PureolivIA en el que participa el grupo alimentario Dcoop, que tiene como fin la identificación molecular de alteraciones en la calidad y pureza de los aceites combinando tecnologías ómicas -que estudian componentes de organismos vivos con herramientas avanzadas de inteligencia artificial. Además, también forma parte del Grupo Operativo HEALTH4GOAT, destinado al desarrollo de una herramienta de inteligencia artificial que monitorice el uso de alternativas terapéuticas naturales para optimizar la producción lechera caprina de Andalucía; y también para buscar la

manera de tener un seguimiento económico de cada explotación y su digitalización.

Estas iniciativas no son los únicos proyectos con base tecnológica en los que participa actualmente esta cooperativa de segundo grado con sede en Antequera. También está presente en BIG-PREDIDATA, investigación sobre soluciones tecnológicas 4.0 destinadas al sector vitícola, con el objetivo de predecir el rendimiento de los viñedos a largo plazo y prevenir de forma automatizada los daños por enfermedades, sequías prolongadas y heladas extremas. Por su parte, con el Grupo Operativo SIMBIOLIVA, centrado en el desarrollo de soluciones biotecnológicas para impulsar una economía circular del olivar asociada al alperujo -subproducto de la extracción del aceite de oliva compuesto por pulpa, piel y restos de hueso-. Mientras que en el de Ferticycle, se estudia el uso de TIC para la aplicación eficiente y sostenible del purín porcino como fertilizante orgánico.

Otra cooperativa en Antequera que está participando en un proyecto de I+D es Horticultores El Torcal, junto con el IFAPA (El Instituto Andaluz de Investiga-

ción y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica), y con apoyo económico de la Caja Rural, con el fin de la mejora de la productividad en el cultivo del espárrago y de la cebolla. Esta iniciativa cuenta con una inversión de unos 60.000 euros para los dos primeros años -el actual y 2026-, pero se espera prolongar otros dos ejercicios más, llegando a destinarse en conjunto unos 100.000 euros.

Apoyo para avanzar en la modernización de las labores agrícolas

Pero, para modernizar una explotación, ¿es necesario implementar todas estas tecnologías? La respuesta depende de cada caso. Y para sacar de dudas a quienes las tengan se ha puesto en marcha la Oficina de Transformación Digital de Asaja Málaga, de la mano de la Oficina Acelera Pyme. La idea es que los agricultores sepan “a quién acudir”, en el caso de que estén pensando invertir en este tipo de herramientas, ya sea para la mejora del trabajo del día a día en sus explotaciones, ahorrar costes o aumentar la producción, como explica el responsable de dar esa asistencia técnica, Alfonso Moreno.

A partir de la experiencia y conocimiento que tienen del mercado, se ayuda a los socios de Asaja Málaga a comparar las ofertas de los proveedores tecnológicos o ver realmente si merece la pena apostar por la compra o el alquiler de un dron, instalar determinados sensores o invertir en una IA. “Que no esté sobredimensionado, ni mal dimensionado, y que el ROI [siglas en inglés, de retorno de la inver-

sión] esté muy claro”, subraya Moreno. El asesoramiento está previsto tanto para aquellos agricultores que ya han empezado su proceso de transformación digital como para aquellos que lo hacen desde cero. “Estamos para ayudar y dar soporte. No vendemos nada. Es un servicio de Asaja. Uno más en defensa del agricultor o del ganadero”, insiste Moreno.

Desde la organización apuntan que esta iniciativa es un paso más respecto a la labor que ya se estaba haciendo a nivel nacional para la difusión del programa Kit Digital, para aprovechar las subvenciones a las que se podía acceder. “Es importante este apoyo y acompañarlos en este camino de la digitalización”, asegura el presidente de Asaja Málaga, Baldomero Bellido, sabedor de las dudas que esta ola tecnológica genera en el campo. “Individualmente, tienen intención, pero en muchos casos no se llega a materializar”.

Tecnologías de vanguardia para el almacenamiento y la logística

Al margen de la modernización de los cultivos y la digitalización en la gestión de las explotaciones, el desarrollo tecnológico en el sector agroalimentario también se hace notar tras la recogida de los productos que da la tierra. Y un ejemplo de ello son las instalaciones promovidas por el Grupo Idec, especializado en este ámbito desde hace 25 años, con la construcción de salas blancas o laboratorios de última generación, aplicando los últimos avances al mercado.

Precisamente, esta misma experiencia y

especialización pretende aplicarla en el Puerto Seco de Antequera. “Desde hace meses trabajamos con industriales de agroalimentación de la Vega de Antequera y región, para hacer almacenes tri-temperatura, tan necesarios en productos frescos y tropicales, ya sean estos importados o cultivados en toda la región de Málaga y exportados a nivel internacional”, explica la delegada de la compañía en España, Maite Palomino.

Asimismo, la producción de energía verde en el mismo Puerto Seco y la creación de una comunidad energética permitirán un ahorro significativo en el consumo energético. Y a estos avances hay que añadir la plataforma multimodal prevista que enlazará el Puerto de Algeciras con Europa, a través de los corredores ferroviarios europeos y la autopista ferroviaria hasta Zaragoza, que se espera esté operativa a finales del año próximo.

“Con el transporte por ferrocarril, ya sea en contenedores o RORO [sistema combinado de camiones completos o remolques que suben rodando a vagones especiales del tren y bajan rodando sin necesidad de grúas y manteniendo la carga en el vehículo], los usuarios de Puerto Seco Antequera obtendrán un considerable ahorro económico, de tiempo y, sobre todo, de emisión de carbono, con respecto al desplazamiento en barco o por carretera”, destaca Palomino, para quien la entrada del Grupo Idec en Puerto Seco de Antequera implica impulsar un parque empresarial de última generación “que hoy en día se consolida y es una realidad con la implantación de Dia y Ontime a nivel nacional”.

Formación

Manipulación de alimentos
Manipuladores de aguas
Control y gestión de alérgenos

Análisis

Análisis de alimentos
Análisis de aguas (red, pozo, piscinas, riego, sanitarias...)

Asesoría

Diseño, implantación y seguimiento de sistemas de autocontrol, (PHG+APPCC)
Planes de prevención y control de legionella SP
Planes de gestión de alérgenos
Implantación de sistemas de seguridad alimentaria bajo la norma IFS Food, BRC, ISO 22000



C. Obispo, 42, 29200 Antequera, Málaga
952 70 42 99

www.laboratorioantakira.com x



Manolo Barón, alcalde de Antequera



El alcalde de Antequera, Manolo Barón, junto al cartel de la Feria de Primavera realizado por cuatro alumnos del Centro de Recursos específico para personas con Trastorno del Espectro del Autismo (EDAU).

El alcalde de Antequera, Manolo Barón, reivindica en esta entrevista el momento de expansión económica que vive Antequera, apoyado en tres grandes pilares: el desarrollo agroindustrial, el crecimiento logístico y el reto residencial. La vuelta de Sabor a Málaga a Agrogant y la consolidación de Expomaq refuerzan el papel de la ciudad como referencia agroalimentaria del interior andaluz, mientras que el avance del Puerto Seco y la llegada de nuevas inversiones al Parque Em-

presarial consolidan a Antequera como nodo estratégico para empresas y logística. Todo ello, asegura Barón, obliga ahora a acelerar proyectos de vivienda como La Moraleda o el Ensanche Oeste para evitar que el crecimiento económico choque con la falta de oferta residencial.

Llega una nueva Feria de Primavera y con ella regresa la muestra de Sabor a Málaga. Una vuelta necesaria, máxime siendo Antequera la ca-

becera de una de las comarcas con más referencias.

La vuelta de Sabor a Málaga a la Feria de Primavera era una noticia esperada y, además, es lo lógico. Tuvimos un paréntesis cuando se optó por la Capitalidad Gastronómica, llevando nuestra marca propia que es "Antequera, Qué Bien me Sabel!" que va a seguir estando pero también incluida en Sabor a Málaga porque muchos de los productores antequeranos están

“Hoy podemos hablar de una Antequera industrial, empresarial, logística y tecnológica consolidada”

integrados en dicha marca alimentaria.

Y también dando espacio a otros productores, para afianzarse como la gran feria agroalimentaria en el interior de Andalucía.

Por supuesto. Eso es lo que buscamos. La presencia de Sabor a Málaga es muy importante, pero también lo es que productores de distintos puntos puedan participar y generar sinergias. Antequera tiene una posición estratégica privilegiada y una Feria centenaria muy consolidada, por lo que estamos en disposición de seguir creciendo como referencia agroalimentaria.

La Feria de Primavera ya no es solo una celebración tradicional; es también una herramienta de promoción económica y empresarial, más aún si cabe en el sector alimentario y en el agrícola.

Además este año hay nueve ediciones de la cita bianual Expomaq, una muestra más que consolidada.

Sí, Expomaq es un ejemplo de cómo Antequera sabe unir tradición y futuro. Hablamos de una feria especializada que ha sabido crecer edición tras edición, convirtiéndose en un referente para el sector agrícola y de maquinaria y demostrando que existe un tejido

empresarial fuerte y una apuesta clara del sector. Además, Expomaq refleja perfectamente la importancia que sigue teniendo el campo, pero también desde una perspectiva tecnológicamente avanzada.

El peso histórico del sector primario, el reimpulso del industrial y la, esperada, futura reafirmación en el ámbito logístico ¿la nueva trilogía de la economía antequerana?

Antequera siempre ha tenido una economía muy ligada al sector primario, y eso seguirá siendo una fortaleza. Pero en los últimos años estamos traba-



**MOBILIARIO DE JARDÍN,
TU ZONA EXTERIOR, MEJOR CON MADERA**

- PÉRGOLAS
- VALLAS
- MESAS DE PICNIC
- CASETAS
- BANCOS
- JARDINERAS



AGROBROKER®

Transforma tu hogar con madera tratada de **alta calidad**

CONTACTO:

☎ 952 84 00 65

✉ info@agrobroker.es

**MADERA DE CONSTRUCCIÓN,
ATRÉVETE A HACERLO TÚ MISMO**

- TUTORES
- REVESTIMIENTOS
- VIGAS DE MADERA
- CUBIERTAS
- TARIMA
- TABLEROS



“Hay interés y proyectos presentados para diversas parcelas que el Ayuntamiento ha puesto en funcionamiento. Concretamente una que está en la zona de la avenida de la Estación y en la de la Campsa”



Barón junto con las consejeras de Economía, Hacienda y Fondos Europeos, Carolina España, y su homóloga de Fomento, Articulación del Territorio y Vivienda, Rocío Díaz, en el Puerto Seco de Antequera durante el inicio de las obras de Grupo Dia.

jando intensamente para diversificar y reforzar otros ámbitos estratégicos. Hoy podemos hablar claramente de una Antequera industrial, empresarial, logística y tecnológica consolidada. Y en ese sentido, la puesta en marcha del Puerto Seco es la mejor prueba de ello, así como la continua llegada constante de nuevas inversiones y empresas de relevancia al Parque Empresarial, el último ejemplo de ello Leroy Merlin. Nuestra ubicación e iniciativas como el Puerto Seco están configurando un nuevo modelo económico. Lo importante es que estos sectores no compiten entre sí, sino que se complementan y generan oportunidades de empleo y crecimiento. Todas estas inversiones crean un efecto llamada empresarial muy potente.

Cuando pasa por el Parque Empresarial de Antequera y ve que no deja de aparecer maquinaria para mover terrenos y levantar naves... ¿qué siente?

Siento lógicamente satisfacción, pero también un sentimiento que conlleva una enorme responsabilidad. Satisfacción porque detrás de cada movimiento de tierras y de cada nueva nave hay inversión, confianza y em-

pleo para Antequera y nuestra comarca. Y responsabilidad porque eso nos obliga a seguir trabajando. Todo es el fruto de muchos años de trabajo, estabilidad y apuesta por la generación de nuevas oportunidades.

¿Puede Antequera morir de éxito si la implantación de nuevas empresas no va a la par con la oferta residencial?

El crecimiento siempre plantea retos, y el tema de la vivienda es probablemente uno de los más importantes en este momento. De hecho lo puse como uno de los grandes objetivos a desarrollar desde el presente mandato, en el que seguimos trabajando denodadamente. Está claro que necesitamos que el crecimiento económico vaya acompañado de vivienda, servicios e infraestructuras. Estamos actuando con previsión para evitar precisamente ese desequilibrio y garantizar que quienes vienen a trabajar aquí también puedan desarrollar aquí su proyecto de vida.

¿En qué fase se encuentra el proyecto de La Moraleda? ¿Hay avances respecto al denominado Ensanche Oeste?

Pues el proyecto de la Moraleda está

concluyéndose y el equipo de promotores de esas viviendas está presentando, en la delegación de la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía en Málaga, un plan especial que tiene que hacerse para regular ese sector. En el momento que ese plan especial esté aprobado con el informe favorable de la Junta de Andalucía, pues el promotor podrá efectuar todo el resto de proyectos, que los tiene ya obviamente redactados, como es el proyecto de urbanización para poder iniciar las obras.

Está en manos de la delegación de Cultura de la Junta de Andalucía, que ya han llegado a un acuerdo con los promotores y el proyecto que han presentado el equipo redactor de la propia empresa inversora, y en el momento que estén los trámites y plazos terminados, ese sector estará desbloqueado.

Con respecto al Ensanche Oeste, está habiendo bastante interés. La propiedad de este Ensanche Oeste pertenece a la entidad financiera Unicaja Banco, que estamos en disposición de saber que está realizando todas las gestiones oportunas para poder desarrollarlo adecuadamente.

Dentro de ese objetivo residencial marcado, el Gobierno municipal informó que ponía a disposición de la iniciativa privada suelo para diversas promociones. ¿Existe ya algún proyecto sobre la mesa en esos espacios?

Sí, efectivamente. Pusimos a la luz de la ley 1/2025 y hemos puesto a disposición. Ya hay interés y proyectos presentados para diversas parcelas que el Ayuntamiento de Antequera ha puesto en funcionamiento. Concretamente una que está en la zona de la avenida de la Estación y la de la Campsa. Esas son las primeras por las cuales hemos tenido reuniones de trabajo con mi compañero Alberto Arana, delegado de Vivienda, y un claro interés por parte de empresas y fundaciones bancarias, de entidades financieras, que están dispuestas a construir viviendas tipo, viviendas pú-

blicas lógicamente, o algunas de alquiler accesible y que van a desarrollarse. Para eso nosotros estamos haciendo otras actuaciones, fundamentalmente en la zona, para garantizar determinados equipamientos, especialmente relacionados con el tráfico para adecuar estas nuevas ubicaciones residenciales a la actual configuración urbana de esa zona.

Superadas tres cuartas partes del mandato municipal, ¿qué balance hace hasta ahora y en qué proyectos está la prioridad del Gobierno local de aquí al año que queda?

Creo que seguimos consolidando un proyecto estable, seguro y serio como ciudad. Estamos en condiciones, a lo largo de este año 2026, de que podamos cerrar determinados proyectos que son muy demandados por la ciu-

dadanía antequerana y que entiendo van a ser anunciados en este mismo año.

¿Cuándo empezó en política y vivió sus primeros años como edil en el Ayuntamiento, pensaba que había una posibilidad de ser alcalde de Antequera durante 20 años?

Sinceramente, no. Uno entra en política municipal con ganas de trabajar y de aportar, pero nunca pensando en algo así. Ser alcalde de tu ciudad durante tantos años es un enorme honor y también una gran responsabilidad. Lo más importante para mí siempre ha sido mantener la ilusión, la cercanía con la gente y las ganas de seguir mejorando Antequera. Y le puedo asegurar una cosa: tengo más ilusión, más fuerza y más ganas que nunca por seguir haciendo de Antequera la mejor ciudad del mundo.



HOTEL RESTAURANTE LOS DÓLMENES

UN HOTEL CON ENCANTO



LOS DOLMENES

CON SERVICIOS ADAPTADOS A EMPRESAS
Y UN SERVICIO PROFESIONAL Y FLEXIBLE

☎ 952 84 59 56

✉ info@hotellosdolmenes.com

📍 Calle Dr. Juan Herrera, 29200
Antequera, Málaga

🌐 www.hotellosdolmenes.com

25 productores presentes en la muestra de Sabor a Málaga en 'Antequera, ¡Qué bien me sabe!'

Regresa Expomaq a Agrogant 2026, que contará con las jornadas agroganaderas y caprinas



Nueva edición de Expomaq

El recinto ferial también acoge este año una nueva edición de Expomaq, la número 46, que arrancará el 28 de mayo. Unos 4.000 metros cuadrados se destinan a esta muestra bianual, en la que se darán a conocer novedades en el mercado de la maquinaria y herramientas agrícolas. Serán 13 los expositores instalados y tendrá un horario de 10:00 a 20:00 horas del día 28 al 30, y hasta las 15:00 horas el 31 de mayo.

Además, como es habitual, Agrogant volverá a contar con exposición de raza caprina malagueña, con la participación de Ordefrío S.L. Delaval y Cabrama (Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña) con su granja escuela. Este espacio estará abierto de 11:00 a 21:00 horas el día 29 y 30 de mayo, y de 11:00 a 15:00 horas el día 31, y a lo largo habrá durante las tardes del viernes y el sábado y la mañana del domingo demostraciones de elaboración de queso artesanal y degustación de queso fresco de cabra y talleres infantiles como el clásico 'Dale el biberón a un chivito'.

No faltarán las jornadas técnicas. La agroganadera, en el Parador de Turismo, el viernes 29, abordando temas como la gestión de las ayudas indemnizatorias por los daños ocasionados por el tren de borrascas, el cultivo del pistacho, los fertilizantes o aplicaciones reales de Inteligencia Artificial en el sector agroalimentario. Por su parte, la caprina se desarrollará en el recinto ferial, el sábado 30, con una ponencia sobre valoración morfológica, a partir de las 12:30 horas.

Hasta 25 productores de toda la provincia participarán en la muestra de Sabor a Málaga, que se celebrará del 29 al 31 de mayo, durante la Feria de Primavera de Antequera, en el seno de Agrogant 2026.

De ellos, 7 están implantados en la comarca. De la propia cabecera estarán presentes Carnes y Chacinas La Torcaleña, el Grupo Sancho Melero y las queserías Cabraline y El Pastor del Torcal. Además, vecinos y visitantes podrán adquirir vinos de Mollina, de las Bodegas Carpe Diem y de Cortijo La Fuente, o las Patatas Millán, de Ardales.

La muestra agroalimentaria de Sabor a Málaga forma parte de la carpa 'Antequera, ¡Qué bien me sabe!', que cuenta con un espacio de 600 metros cuadrados en el recinto ferial, que estará abierto del 29 al 31 de mayo, de 11:00 a 19:00 horas.

Al margen de los expositores, se han organizado diversas actividades a lo largo

de este fin de semana. Así, el primer día, a las 12:00 habrá una degustación de los productos locales para el aperitivo, y a las 18:00 horas, la presentación del libro 'Cocina para no tirar', de Pepe Mora. El día 30, a las 11:30 horas, la programación continúa con una demostración de porra antequerana al estilo tradicional, de la mano de Javier Rueda, y a las 18:00, una presentación y cata de vinos de Cortijo La Fuente. Finalmente, el domingo, se celebrará un taller infantil de decoraciones de repostería ofrecido por Las Delicias de mi Noe. Además, como novedad, este año, la carpa contará con servicio de ludoteca los tres días, de 11:00 a 19:00 horas.

Esta nueva edición de 'Antequera, ¡Qué Bien me sabe!' cuenta con un presupuesto de 75.000 euros que "se destina a apoyar a productores, pequeñas empresas y autónomos del sector gastronómico local", como apuntó el alcalde Manolo Barón en la presentación de la Feria de Primavera de Antequera.

PETRA STONE

G R O U P

Family office con más de 30 años



Explotaciones agrícolas - Agroindustria - Industria Extractiva - Gestión de Activos

✉ administracion@petrastonegroup.com

📍 C/ Reyes Católicos 6, 2ºA 41001 Sevilla

🌐 petrastonegroup.com

☎ 681 167 275

Francisco Javier Bernal, director de Cajamar en Antequera

“En Agrogant tenemos contacto directo con agricultores y ganaderos para apoyarles en sus retos”

Llega Agrogant, la muestra agroganadera de Antequera que se celebra junto a su Feria de Primavera, y un año más Cajamar no falta a la cita. Una relación ya consolidada.

Entrevistamos al director de Cajamar en Antequera, Francisco Javier Bernal, en la oficina situada en la calle Infante Don Fernando, número 43, para que nos comente la presencia de la primera caja rural española en Agrogant y su apoyo al sector agroalimentario antequerano.

Para la entidad, ¿qué tiene de especial este evento, respecto a otros del sector primario?

Agrogant es especial porque une tradición, innovación y territorio, tres pilares del ADN de Cajamar. En el marco de la Feria de Primavera, se convierte en un punto de encuentro para profesionales, empresas, instituciones y ciudadanía.

Para Cajamar, estar en Agrogant es estar donde se genera valor: escuchar de primera mano a agricultores y ganaderos y acompañarlos en sus retos.

Antes de ser director de Cajamar en Antequera, también estuvo en Almargin y Humilladero, localidad esta última muy cercana a la cabecera. ¿Qué balance hace desde su llegada a la ciudad como director?

El balance es muy positivo. Conocía la comarca, pero Antequera tiene un papel vertebrador clave: dinamismo empresarial, visión de futuro y capacidad para im-

pulsar proyectos con impacto más allá del ámbito local.

Su ubicación en el eje central de Andalucía, con conexiones rápidas con Málaga, Córdoba, Sevilla y Granada, la convierte en un enclave logístico y empresarial de primer nivel.

El impulso de Puerto Seco y nuevos proyectos industriales consolidan un entorno competitivo, con buena accesibilidad y suelo industrial de calidad para atraer y crecer.

Invertir en Antequera es apostar por un territorio en transformación y con bases sólidas para el desarrollo. Y por eso el interés de Cajamar de seguir acompañando el progreso de Antequera y su comarca. Como cooperativa de crédito, aportamos experiencia en agroalimentación y logística, sectores estratégicos ligados a la cadena de valor y la comercialización.

¿Qué presencia tiene Cajamar en Antequera y su comarca?

Antequera y su comarca son estratégicas en Andalucía por su vínculo agroalimentario y su papel como nodo de comunicaciones. Estamos presentes en 16 de sus municipios: Alameda, Almargin, Antequera, Archidona, Ardales, Campillos, Cañete la Real, Humilladero, Mollina, Sierra Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco, Villanueva de Tapia y Villanueva de la Concepción para ofrecer servicios y productos financieros

con la cercanía que nos caracteriza, tanto a particulares, como a empresas y profesionales.

Nuestro objetivo es que ningún proyecto viable se quede sin respaldo financiero por una cuestión de ubicación, y por eso seguimos apostando por una red territorial que combine oficinas físicas con nuevos modelos de atención.

¿La transformación del empleo agrario y el aumento del trabajo asalariado pueden ser una solución a la falta de relevo generacional?

Es parte de la solución. El sector agrario está inmerso en una transformación estructural que exige nuevas capacidades y modelos de gestión. La profesionalización y el aumento del empleo asalariado permiten atraer perfiles distintos, más especializados, y ofrecen mayor estabilidad laboral.

El relevo generacional no depende solo de heredar explotaciones, sino de hacer del sector una opción atractiva, rentable y sostenible, capaz de competir con otros ámbitos económicos.

¿Cómo se puede incentivar a los jóvenes para que vean en el campo una salida laboral?

Es fundamental ofrecerles oportunidades reales de desarrollo profesional y personal. Los jóvenes buscan proyectos viables, con capacidad de crecimiento, conciliación y acceso a tecnología. Desde Cajamar trabajamos para facilitar financiación, formación y acompañar



Francisco Javier Bernal, director de la oficina de Cajamar de Antequera.

miento a quienes quieren emprender en el sector primario, ayudándoles a modernizar explotaciones, diversificar ingresos y profesionalizar la gestión. El campo ya no es lo que era hace décadas, y debemos comunicarlo mejor a las nuevas generaciones.

Las dificultades burocráticas y las discrepancias con la PAC tampoco ayudan. ¿Se lo ponemos difícil al emprendimiento agrario?

La burocracia es uno de los grandes desafíos. Intentamos actuar como intermediarios de confianza, ayudando a entender y gestionar requisitos administrativos y normativos.

Es clave que las políticas públicas aporten agilidad y seguridad jurídica para que los agricultores y ganaderos puedan planificar a medio y largo plazo.

¿La implantación de nuevas tecnologías en la agricultura puede ser un aliado para atraer a las nuevas generaciones?

Sin duda. La digitalización y la innovación son claves. Tecnologías como la agricultura de precisión, el uso de datos, la automatización o la sostenibilidad medioambiental conectan mucho mejor con las inquietudes de los jóvenes. Además, permiten mejorar la rentabilidad, optimizar recursos y hacer explotaciones más eficientes y respetuosas con el entorno, lo que refuerza su atractivo como opción profesional.

Por nuestra parte, Cajamar impulsa el conocimiento, la innovación y la digitalización, a través de Plataforma Tierra, que se ha consolidado como un espacio de referencia para profesionales y empresas del sector agroalimentario.

En la actualidad, la plataforma ofrece más de 200 informes de mercado y supera las 54.000 descargas, apoyada en una comunidad de más de 28.000 suscriptores y más de 1,2 millones de visitas anuales. Esta labor divulgativa se complementa con la organización de eventos presenciales, seminarios web y cursos *online*, que reúnen a profesionales del

sector y fomentan el intercambio de experiencias y conocimiento.

Cajamar Innova impulsa la digitalización del sector agroalimentario. ¿En qué consiste esta iniciativa y qué ofrece a los usuarios?

Cajamar Innova es una apuesta estratégica de la entidad para impulsar la innovación y la transformación digital del sector agroalimentario. A través de esta iniciativa se apoya a *startups*, proyectos tecnológicos y soluciones basadas en inteligencia artificial, análisis de datos o Internet de las Cosas aplicadas al campo. Desempeña un papel clave en el impulso al emprendimiento innovador y hasta la fecha ha contribuido a la creación de 96 *startups* y ha promovido numerosas alianzas estratégicas.

Para nuestros clientes y usuarios supone acceso a conocimiento, herramientas innovadoras y un ecosistema que conecta financiación, tecnología y sector productivo, con el objetivo de hacer más competitivo y sostenible el agro del futuro.



Imagen generada por IA.

15 años saboreando a la provincia

¿A qué sabe Málaga? ¿A un vino tinto de Mollina o a un dulce elaborado en Fuente de Piedra? ¿A un aceite de oliva virgen extra de municipios de la Sierra Norte de Málaga como Archidona, Cuevas de San Marcos, Villanueva de Tapia o Villanueva del Rosario? ¿O a un queso de Campillos, Casabermeja, Sierra de Yeguas o Villanueva de la Concepción, acompañado por una cerveza artesana de Ardales? ¿A una pasta artesanal hecha en Humilladero con especias de Alameda? ¿A mieles de Teba o Villanueva del Trabuco? ¿A un mollete de Antequera con zurrapa o a dulces de este municipio? Sabe a todos estos alimentos de los que se pueden disfrutar al norte de la provincia... y a muchos más de todas sus comarcas.

Sabe tan bien, “que cualquiera de ellos se convierte en un manjar en nuestras mesas”, como asegura Leonor García-

Agua, la directora de Sabor a Málaga, iniciativa de la Diputación Provincial que nació hace 15 años como respuesta a la necesidad de los fabricantes malagueños de poner en valor los productos agroalimentarios, y que ha ido consolidándose a lo largo de este tiempo hasta el punto de aglutinar a más de 650 empresas de toda la provincia.

En el caso de la comarca, incluyendo los municipios integrantes de los grupos de desarrollo rural Antequera, Guadalteba y Sierra Norte de Málaga, son más de 70 los productores adheridos a esta marca, de los que 30 están implantados en la cabecera. Y siendo el olivar el cultivo predominante en esta zona de la provincia, tiene todo el sentido que precisamente el alimento más presente en este grupo sea precisamente el aceite de oliva virgen extra, con una veintena de referencias.

Un buen grupo de empresas de la comarca forman parte desde los inicios de Sabor a Málaga, como es el caso del Grupo Sancho Melero, al considerar que siempre ha sido “una oportunidad ideal para seguir reforzando el compromiso con nuestra tierra”. “Para nosotros era importante formar parte de un sello que representa calidad, cercanía y orgullo por lo nuestro. Hacen un gran trabajo”, aseguran a Clave Económica.

Para esta compañía, especializada en la elaboración de productos de confitería y, especialmente dulces propios de la Navidad, pertenecer a este sello aporta visibilidad, confianza y respaldo. “Es una manera de que el consumidor identifique rápidamente productos hechos aquí, con calidad y tradición. Además, nos permite estar junto a otras empresas de la provincia que comparten los mismos valores:

sabor
a **má**
laga

FERIA
SABOR A MÁLAGA
ANTEQUERA
Del 29 al 31 de mayo 2026




Ayuntamiento
de Antequera

Recinto Ferial, Antequera
Viernes y sábado de 11:00 a 21:00
Domingo de 11:00 a 20:00

saboramalaga.es

 Diputación Provincial
de Málaga



Mesa de productos en el Hotel Restaurante Lozano.



Feria del Aceite, Productos Locales y Sabor a Málaga en Archidona.

apostar por el producto local y seguir llevando el nombre de Málaga cada vez más lejos”, inciden.

Además aseguran que el vínculo con este sello agroalimentario “abre puertas”. Primero, porque “Málaga vive un momento muy potente a nivel nacional e internacional”. Pero también porque la provincia “transmite crecimiento, innovación, turismo, gastronomía y calidad de vida” y “todo eso genera una imagen muy positiva que también se traslada a los productos malagueños”.

Es por ello que en Sancho Melero ponen en valor que haya un mismo sello para las empresas agroalimentarias de Málaga para dar más fuerza al sector. “Al final, cuando se impulsa lo local, ganamos todos: las empresas, los productores y la propia provincia”, subrayan.

Además de productores, en los últimos años, Sabor a Málaga también ha hecho extensible este sello a comercios y a establecimientos hosteleros, como el Hotel Restaurante Lozano, adherido desde junio de 2022. “Decidimos solicitarlo porque nos parecía una distinción muy importante y una forma de acreditar una filosofía que llevamos aplicando desde nuestros inicios: siempre ha sido fundamental trabajar con materia prima de Málaga y apostar por productores de nuestra tierra”, explican desde este establecimiento a Clave Económica.

Para este restaurante ubicado en el Polígono Industrial de Antequera, detrás de una buena cocina tiene que haber un buen producto y, sobre todo, un origen cuidado. Por ello “cuando conocimos más a fondo el sello, nos dimos cuenta de que cumplíamos todos los requisitos prácticamente de manera natural, porque era algo que ya formaba parte de nuestra identidad”.

En este sentido, aseguran que la cocina del Lozano ya estaba basada en productos de la provincia y que siempre ha tenido una base muy ligada a la tradición malagueña y antequerana. “Muchos de nuestros platos parten de recetas de toda la vida, de sabores muy reconocibles y de una cocina sencilla pero bien cuidada, basada en buenos ingredientes y en el respeto por el producto”, inciden en un restaurante que también ha buscado la evolución con el paso de los años, adaptándose a nuevas formas de cocina, reinterpretando algunas recetas tradicionales y dándoles un aire más actual y contemporáneo, “pero sin perder nunca nuestras raíces”. “Al final, la innovación tiene más sentido cuando se hace manteniendo la esencia de la cocina de siempre”, recalcan.

Para el Hotel Restaurante Lozano, contar con este sello supone una gran satisfacción, “porque sentimos que reconoce una manera de entender la hostelería que llevamos manteniendo toda la vida”. Una

forma de trabajar que les llevaba hace años a acudir de madrugada a la lonja de Málaga para poder traer a Antequera pescados y marisco fresco, “un género que en aquel momento era algo poco habitual”. Y ese esfuerzo, como destacan “refleja muy bien nuestra filosofía” y una forma de hacer las cosas, ahora con el sello Sabor a Málaga, “que llevamos defendiendo desde hace generaciones”.

También en La Fábrica Escuela de Hostelería tenían claro desde su puesta en marcha, hace dos años, que querían formar parte de Sabor a Málaga “porque compartimos totalmente su filosofía”. Y es que, como señalan, en estas instalaciones sitas en el Polígono Industrial de Antequera “trabajamos muy vinculados al producto local, a la tradición y al respeto por los productores malagueños”. Además, en tanto escuela, “sentimos la responsabilidad de transmitir a nuestros alumnos que la cocina no es solo técnica, sino también cultura, territorio e identidad”.

Como recuerdan, para contar con este sello han demostrado su compromiso real con la gastronomía malagueña y con el uso de productos de la provincia. Algo muy natural porque forma parte de nuestro día a día”, según exponen a Clave Económica porque no sólo emplean productos locales y de temporada, sino que también enseñan al alumnado “a valorar el origen de cada ingrediente, el trabajo



Entrega del sello Sabor a Málaga a La Fábrica Escuela de Hostelería.



García - Agua junto al director comercial de Grupo Sancho Melero, Ángel Sancho - Melero y el presidente de la Diputación de Málaga, Francisco Salado en el Salón Gourmets.

de los productores y la importancia de mantener vivas las pequeñas producciones y los oficios tradicionales”.

En este sentido, aseguran que para La Fábrica Escuela de Hostelería es un “enorme orgullo” formar parte de la familia de Sabor a Málaga, además de ser una motivación para quienes se forman allí “porque les ayuda a entender que la cocina con raíces, identidad y respeto por el producto tiene muchísimo futuro”.

Las ferias comarcales, punto de encuentro de Sabor a Málaga

Al margen de los comercios y grandes superficies, si hay un espacio donde poder encontrar, de forma concentrada, parte de todo ese sabor de la provincia, son las ferias comarcales que organiza esta marca de la Diputación. Un formato que no para de crecer y que, además de Antequera, ya ha pasado este año por Torremolinos,

Vélez-Málaga, Benalmádena, Torrox, Nerja y Ronda, y a ello hay que sumar la participación en la Feria del Aceite, Productos Locales y Sabor a Málaga en Archidona. Además, posteriormente tendrán lugar las del Rincón de la Victoria, del 11 al 13 de septiembre; Mijas, entre los días 25 y 27 de septiembre, y en Málaga capital, en diciembre.

Como explica la directora, estos eventos permiten visibilizar el trabajo de quienes elaboran nuestros productos, favorecen la venta directa, abren nuevos contactos comerciales y, además de dinamizar la economía local.

En este sentido, García-Agua tiene claro que el primer reto de futuro es seguir acompañando al sector, máxime en un contexto socioeconómico tan cambiante, “marcado por desafíos en el clima, la evolución de los hábitos de consumo, la digitalización o la apertura de nuevos canales

de comercialización”. “Queremos seguir fortaleciendo el posicionamiento de la marca, ampliar oportunidades para nuestros productores y consolidar el crecimiento de una red que actualmente reúne a 650 productores y que sigue creciendo cada día”, explica.

Asimismo, la marca también busca seguir reforzando la presencia en el canal profesional, en la restauración -“un sector de gran importancia para potenciar el turismo gastronómico”, como recalca-“, en la promoción exterior y en la conexión con nuevos públicos, especialmente los más jóvenes. “Las nuevas generaciones son el relevo para este proyecto, un proyecto que no es otro que una tierra rica en patrimonio y oportunidades que debemos conservar y optimizar. Porque el objetivo sigue siendo el mismo: generar riqueza, empleo y oportunidades para nuestros pueblos”, subraya la directora de Sabor a Málaga.

GRUPO SANCHO MELERO

DESDE 1948

Galletas con un 30% de mantequilla, directas desde nuestra fábrica a tu hogar

Sencillamente extraordinarias.

C/ Río Guadalhorce, 14
29200 Antequera, Málaga, España
Tel: (+34) 952 842 182
info@gsanchomelero.com
www.gsanchomelero.com

Leonor García - Agua, directora de Sabor a Málaga



La directora de Sabor a Málaga, Leonor García-Agua.

“Tenemos prácticamente de todo y nuestra despensa debe reflejar quiénes somos”

Está convencida de que su llegada a Sabor a Málaga, no es casual. Más bien, casi una consecuencia -ella lo califica de “fortuna”- tras un recorrido institucional que le llevó a ser alcaldesa de su localidad natal, Cártama, sumado al hecho de que desde pequeña vivió muy de cerca lo que era el trabajo en el campo y ver sacar adelante un negocio familiar especializado en la elaboración de un producto agroalimentario...es decir, como tantos y tantos autónomos y pymes que dan ese ‘sabor’ -y generan riqueza y empleo- a la provincia.

15 años de andadura. Se dice pronto... Y buena parte de este recorrido, usted ha estado al frente. ¿Qué balance hace de este tiempo y de la evolución de esta iniciativa en todos estos años?

Positivo, muy positivo. Los datos que nos han venido reportando los productores adheridos durante todos estos años, así como los sondeos y análisis económicos sobre la gestión amparan el trabajo que hemos desarrollado desde la marca. Pero conviene recordar que esta labor es un trabajo en equipo, un trabajo codo con

codo con nuestros productores, comercios de proximidad y restauradores, con quienes se crean sinergias y oportunidades para avanzar. Una labor que requiere atender circunstancias muy diversas y excepcionales, desde las derivadas del cambio climático como las sequías o lluvias torrenciales, hasta aquellas causadas por una plaga, los conflictos bélicos e incluso, como bien recordamos todos, una pandemia.

En ese balance, todas las acciones que se han llevado a cabo siempre han tenido

un mismo fin: dar a conocer nuestros magníficos productos y recordar que consumir los productos malagueños generan riqueza, empleo y desarrollo en nuestros pueblos.

El primer gran objetivo de Sabor a Málaga era unificar bajo una imagen global los productos de mayor calidad de la provincia y que el consumidor los pudiera identificar. ¿Qué es lo que más ha costado para que los malagueños lo tengan claro?

Creo que los malagueños sabemos realmente la calidad que tienen nuestros productos artesanos. De hecho, presumimos de ello cuando nos comparan con otras regiones. Lo realmente difícil era acercar esos productos que se elaboran en nuestros pueblos hasta la gente de la capital y otras grandes poblaciones, como Marbella, Nerja o Torremolinos e incluso a Nueva York, Roma, Colombia o Varsovia.

Destacar y posicionar los productos malagueños entre la amplia oferta de productos que llega de fuera de nuestro "territorio" se había convertido en una carrera competitiva y desde luego un gran reto para la Diputación. Pero la dinámica de acciones que venimos llevando a cabo desde los inicios de la marca ha dado el fruto esperado. Y es que volver a nuestras raíces y recoger el testigo de ese legado que nos dejaron nuestros padres, madres y abuelos, es lo que da sentido a ser malagueño.

El segundo era impulsar la comercialización de dichos productos, poniendo en valor sus cualidades y calidad. ¿Se va concienciando el público de la necesidad de apostar por el llamado 'kilómetro cero'?

Sí, sin duda. En estos años hemos visto una evolución muy clara en la sensibilidad del consumidor. Hoy existe una mayor conciencia sobre lo que significa comprar productos de proximidad: apoyar el empleo local, fijar población en el territorio, reducir el impacto ambiental y preservar nuestra cultura gastronómica. Cada vez más personas entienden que detrás de cada producto malagueño hay familias, tradición, innovación y un modo de vida ligado a nuestros pueblos. Ese cambio de mentalidad es muy importante. Nosotros trabajamos para que el consumidor identifique calidad, origen y confianza cuando ve el sello azul de Sabor a Málaga, y esa conexión es hoy mucho más fuerte que hace una década.

En este segundo objetivo, ¿qué importancia tienen las ferias comarcales de Sabor a Málaga, como la que se celebra en Antequera?

Tienen una importancia estratégica en el más amplio sentido de la palabra. Las ferias comarcales son uno de los mejores instrumentos para acercar directamente al productor y al consumidor. Un triángulo equilátero perfecto en cuyos vértices hallamos al productor, el producto y el consumidor. Tres elementos claves que confluyen en un punto generando equilibrio, perfección y armonía.

Las ferias comarcales son espacios donde el público puede conocer, probar y entender mejor la enorme diversidad agroalimentaria de nuestra provincia. En municipios como Antequera, estas ferias se convierten además en un punto de encuentro entre tradición, gastronomía y promoción del territorio.

Además, la marca también se une a

otros eventos gastronómicos, llegando incluso a pequeños municipios, como es el caso de Archidona, con su Feria del Aceite, Productos locales y Sabor a Málaga.

Los municipios pequeños son para nosotros, desde la Diputación, una prioridad. Ahí está precisamente una de las razones de ser de Sabor a Málaga. Muchos de nuestros productores desarrollan su actividad en localidades de menor tamaño y necesitan plataformas de visibilidad, promoción y comercialización.

Participar en eventos como el de Archidona significa estar cerca del territorio, apoyar a quienes mantienen viva nuestra identidad productiva y generar oportunidades donde más necesarias son. Además, estos encuentros fortalecen el orgullo local y ayudan a que vecinos y visitantes valoren aún más lo que se produce en cada comarca.

En los últimos años, también se está haciendo hincapié en contar con stand propio en encuentros profesionales como Alimentaria, en Barcelona, o el Salón Gourmets, en Madrid. ¿Qué ventajas tiene para los productores acudir a este tipo de encuentros?

Al igual que las ferias comarcales y las acciones promocionales en nuestros 103 pueblos, los eventos nacionales son citas fundamentales porque sitúan a nuestros productores en escaparates profesionales de primer nivel nacional e internacional. Allí tienen la oportunidad de presentar sus productos ante distribuidores, compradores, prescriptores, hostelería especializada y medios de comunicación. Para muchas pequeñas y medianas empresas sería muy difícil acudir individualmente a este

HOTEL RESTAURANTE LOZANO

RESERVAS PARA GRUPOS

AMPLIA TERRAZA PRIVADA IDEAL PARA NIÑOS

APARCAMIENTO PRIVADO

A MENOS DE 5 MINUTOS EN COCHE DE LA FERIA

VIVE UNA FERIA INOLVIDABLE EN

HOTEL RESTAURANTE LOZANO

MAYO 2026

RESERVAS EN EL ☎ 952 84 27 12

hotelozano.com

Av. Principal 2, Polígono Industrial Antequera

tipo de salones. Bajo el paraguas de Sabor a Málaga ganan visibilidad, fortalecen la imagen de marca y pueden establecer contactos comerciales muy valiosos. Además, también es una oportunidad para conocer tendencias, detectar nuevas oportunidades de mercado y compartir experiencias con otros profesionales del sector.

Y, encima, pueden tener reuniones comerciales en una zona que incluso ha llegado a ser premiada con 'Mi stand favorito' en el último Salón Gourmets.

Exactamente. Ese reconocimiento es importante porque confirma que el trabajo de presentación, imagen y profesionalización también cuenta. Nuestro espacio está pensado para favorecer tanto la promoción como el negocio. Disponer de una zona adecuada para reuniones comerciales permite que los productores mantengan encuentros efectivos, generen oportunidades reales de venta y puedan trabajar en un entorno profesional que proyecta la calidad y la personalidad de Málaga como territorio gastronómico.

Mirando al extranjero, ¿qué balance hace de las misiones comerciales realizadas junto con la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga?

Indudablemente, el balance es muy positivo. Estas misiones comerciales nos permiten abrir puertas, explorar mercados, identificar oportunidades y acompañar a nuestros productores en procesos de internacionalización que requieren apoyo institucional.

Aunque Sabor a Málaga nace con una vocación profundamente territorial, nuestros productos tienen calidad, singularidad y capacidad para competir fuera. La colaboración con la Cámara de Comercio, que cuenta con un equipo altamente cualificado, además de una gran calidad humana, nos ayuda a generar conexiones estratégicas y a posicionar el producto malagueño en nuevos mercados con mayor solidez.

Como bien decía al comienzo de esta entrevista, es un trabajo en equipo. Es esencial remar en un mismo sentido para que los resultados sean sólidos y duraderos en el tiempo. Pero también es cierto que la flexibilidad y la capacidad de reacción y una respuesta ágil, ante cualquier contra-



Leonor García-Agua (izda), durante una cata maridaje organizada por Sabor a Málaga con la participación de vinos de Mollina.

tiempo, se hacen indispensables para salvar los obstáculos en el camino.

Siendo una marca con carácter tan localista, ¿cómo se compite en un mercado tan globalizado?

Precisamente poniendo en valor lo que nos hace únicos. Hoy la autenticidad, el origen, la trazabilidad, la sostenibilidad y la identidad son elementos cada vez más apreciados. Competir no significa parecerse a todos, sino diferenciarse con calidad y con personalidad propia. Ahí es donde el producto malagueño tiene una gran fortaleza. Tenemos una provincia extraordinariamente diversa, con productos singulares, elaboraciones artesanas y una cultura gastronómica muy reconocible. Esa es nuestra ventaja competitiva.

Por cierto, se formó como abogada y llegó a ser alcaldesa de su localidad natal, Cártama. Este vínculo con el sector agroalimentario malagueño llega por casualidad o ya, durante su etapa como edil, tenía claro la necesidad de reivindicar el producto de cercanía.

No diría que fue casualidad. Mi etapa como alcaldesa de Cártama me permitió conocer muy de cerca la realidad de nuestros municipios, la importancia del tejido productivo local y el valor social y económico del sector agroalimentario.

Pero mi interés e implicación tienen como base mis orígenes. Mi apellido García-Agua cuenta una larga historia de lucha y sacrificio familiar dentro del sector de los

embutidos gracias a mi abuelo, quien emprendió su propio negocio en 1921, en Cártama Estación. En aquellos tiempos, mataba cochinos y los vendía en una tiendecita en su propia casa. Poco después, una señora de Coín le enseñó a hacer embutidos y así fue como nació el salchichón malagueño, el salchichón García-Agua. Me he criado en pleno campo, viendo a mis abuelos y después a mis padres trabajar sin horarios y volcados en hacer un producto con sentido, y un producto malagueño que se distinguiera por su sabor y calidad. Porque nuestro único secreto fue siempre la calidad de la carne. Ahí entendí con mucha claridad que apoyar al productor y al producto local significaba crear empleo, impulsar al territorio y generar futuro. Llegar a Sabor a Málaga fue una fortuna, un pequeño tesoro que me brindaron con el objetivo de hacerlo crecer. Cada productor, cada empresa y cada proyecto representan una parte muy importante de lo que soy y de lo que somos como provincia.

¿Cuáles son esos productos que, sí o sí, no pueden faltar en su despensa?

En mi despensa hay siempre, sí o sí, productos malagueños. Tenemos una despensa tan rica que las posibilidades son muchísimas y sobre todo versátiles para llevar una dieta variada y equilibrada. Somos tan afortunados. Tenemos prácticamente de todo y nuestra despensa debe reflejar quiénes somos. Apoyar a nuestro sector agroalimentario es clave para hacer que la provincia siga desarrollándose con las mejores condiciones.

La Fábrica Escuela de Hostelería, un referente en formación gastronómica en Málaga

Los cursos profesionales de chef y sala, entre la gran oferta formativa de estas instalaciones, sitas en Antequera

La Fábrica Escuela de Hostelería, en Antequera, se ha convertido en un referente de la formación gastronómica en Málaga gracias a una filosofía basada en el respeto al producto local, la tradición y la cocina con identidad. Su incorporación al sello Sabor a Málaga refuerza un compromiso que forma parte de su esencia: formar a futuros profesionales de la hostelería conectándolos con la riqueza gastronómica y cultural de la provincia.

En La Fábrica apuestan por una formación muy práctica y cercana a la realidad del sector y a las últimas tendencias en hostelería. Cuentan con su Curso Profesional de Chef y Sala, donde forman a futuros profesionales tanto en cocina como en atención y servicio, dos pilares fundamentales dentro de la hostelería. Su objetivo, que sus alumnos no solo aprendan técnica, sino también valores como el respeto al producto, el trato al cliente y la pasión por la gastronomía.

Desde La Fábrica creen en volver al origen y en contar historias reales a través de cada plato, y eso es precisamente lo que intentan transmitir cada día.



La Fábrica Escuela de Hostelería va más allá de la formación profesional. Sus talleres gastronómicos se han convertido en una referencia tanto para aficionados como para empresas, con actividades de sushi, arroces, coctelería o cocina internacional. Además, el centro gastronómico ha desarrollado una potente línea de formación corporativa y 'team building', utilizando la cocina como herramienta para mejorar la cohesión y el trabajo en equipo dentro de las empresas.

Más de 25 años formando

Esta escuela de hostelería afincada en pleno corazón de Andalucía, en el Polígono Industrial de Antequera, apuesta por un modelo educativo basado en la excelencia, la innovación y el compromiso social. Y para ello cuentan con el respaldo de Aibe, empresa con más de 25 años de experiencia en la formación, formando talentos en distintos sectores profesionales a nivel nacional.

40
year
anniversary
mygtorcal
SEGUROS

¡¡NUEVO SEGURO!!

VIDA FROZEN

CONGELAMOS EL PRECIO DE TU SEGURO DE VIDA

DURANTE 3 AÑOS

¡CONSÚLTANOS!

Avd. Poeta Muñoz Rojas, 12 (Polígono Industrial) 29200 Antequera |
mygtorcal.seguros@agencia.axa.es

952844105-647686327

MyGTorcalSeguros



Vehilópez desembarca en Antequera con dos nuevas naves industriales



Salvador López junto a la nave ubicada en calle Las Adelfas.

La empresa Vehilópez ha dado el salto al Polígono Industrial de Antequera con una inversión que ronda el millón de euros y con la que pretende impulsar su negocio de venta y reparación de vehículos industriales.

Así lo ha confirmado su gerente, Salvador López a Clave Económica, cuyos inicios se remontan al negocio familiar que desde hace varias décadas se estableció en Fuente de Piedra bajo la denominación de Talleres Joaquín López.

Ahora, el creciente desarrollo industrial impulsado sobre todo por la puesta en marcha del Puerto Seco, ha hecho que López fije la centralidad de la ampliación de su negocio en Antequera. "Hay un gran crecimiento en la zona y se necesitan vehículos industriales, se está moviendo mucha tierra y hacen falta camiones. Yo me dedico a esto desde hace 25 años y es lo que voy a seguir haciendo", ha explicado.

El empresario rodeño ha adquirido dos naves en el Polígono Industrial de Antequera donde impulsará su negocio de importación de vehículos industriales, así como la reparación, transformación, venta y reacondicionado de camiones.

La primera nave cuenta con 1.700 metros cuadrados, y la segunda con más de 2.000.

Diego Aguilar, el chef de Campillos con estrella Michelin, en su restaurante Palodú

El Restaurante Palodú de Málaga acaba de colocar la placa en su establecimiento con la primera estrella Michelin que recibe en su historia. Un hito que han logrado los chefs Diego Aguilar (Campillos) y Cristina Cánovas (Málaga).

Este es un reconocimiento a la trayectoria de estos dos chefs que un día se conocieron trabajando en un restaurante y que decidieron impulsar su propio negocio, mediante el restaurante Palodú que en un primer momento se enfocó a "un restaurante de barrio en la zona de Teatinos", como recuerda Diego, y más tarde dando rienda suelta a su creatividad ya en el centro de la capital malagueña.

Un proyecto que nació, junto con su mujer (Cristina Cánovas), en el año 2014, y que ahora ha visto su madurez



El equipo del restaurante Palodú, con Diego Aguilar, junto a la placa de la estrella.

reconocida con esta estrella Michelin. Los conceptos gastronómicos de Aguilar, sin saberlo en aquel momento, se comenzaron a fraguar entre los fogones del Bar La Perdiz, regentado durante esos años por su padre. Fue entonces, que se

fue embriagando con sus olores, sabores y texturas. Tras su adolescencia comenzó sus estudios en la Escuela de Hostelería La Cónsula, para después comenzar su trayectoria laboral en distintos restaurantes.

Clínica Dental Bucoral suma tratamientos de armonización facial a sus servicios

Clínica Dental Bucoral, en Antequera y Mollina, refuerza su apuesta por la innovación en salud y belleza incorporando nuevos tratamientos de armonización facial a su oferta.

Bucoral es la única clínica certificada en la comarca de Antequera por Hydrafacial, un tratamiento no invasivo, basado en hidrodermoabrasión que ofrece resultados visibles sin tiempos de recuperación. Hydrafacial permite conseguir un recambio celular y la optimización funcional y óptica de la epidermis y del entorno foliular con una baja inflamación y una recuperación rápida.

En el caso de pieles con tendencia acnéica, este tratamiento realiza una exfoliación y una limpieza eficaz de los poros. Este proceso de hidrodermoabrasión contribuye a disminuir la presencia de puntos negros, regular el exceso de sebo y reducir la probabilidad de nuevas imperfecciones.

El centro ha incorporado una amplia gama de tratamientos enfocados a la armonización y rejuvenecimiento facial.

Los polinucleótidos, bioestimuladores, PRP (Plasma Rico en Plaquetas) y péptidos son tratamientos orientados a mejorar la calidad de la piel desde el interior, estimulando la producción de colágeno y elastina, favoreciendo la regeneración celular y aportando mayor firmeza, elasticidad, hidratación y luminosidad. Además, ayudan a reparar cicatrices, reducir la fla-

cidez y rejuvenecer la piel de forma progresiva y natural. Los tratamientos despigmentantes, por su parte, actúan reduciendo manchas y unificando el tono para conseguir una piel más homogénea y luminosa.

Bucoral incorpora también la ecografía facial, una técnica de imagen no invasiva de alta frecuencia que permite visualizar en tiempo real las capas profundas de la piel del rostro y también permite realizar los tratamientos de armonización con mayor precisión, seguridad y eficacia. Entre sus beneficios destacan la evaluación del grosor y la calidad de los tejidos,

así como la posibilidad de detectar el estado real de la piel más allá de la superficie.

“No solo cuidamos la salud y la armonía de la sonrisa de nuestros pacientes, sino que también apostamos por los tratamientos de armonización facial más innovadores, ofreciendo soluciones personalizadas y resultados naturales”, explica la doctora M^a Teresa Bravo. Tanto ella como el doctor Juan Carlos Ariza han completado recientemente el Máster de Armonización Orofacial, una formación de alto nivel impartida en Madrid por docentes de referencia internacional.



Bucoral es la única clínica de la comarca certificada por Hydrafacial.

ABASTHOSUR
SUPERMERCADO
ABIERTO PARA TODOS LOS PÚBLICOS

TODO LO QUE NECESITAS,
SIEMPRE CERCA DE TI

Calidad, ahorro y confianza



FÁCIL ACCESO
Y CÓMODA UBICACIÓN



PARA TODOS
LOS PÚBLICOS



TU COMPRA
DE CONFIANZA



Gracias por elegirnos
cada día

Jamibrisass amplía sus instalaciones en Antequera con una inversión superior al millón de euros

Jamibrisass está en proceso de llevar a cabo una ampliación de sus instalaciones centrales de fabricación y logística en Antequera. El proyecto según ha anunciado la compañía responde a su plan estratégico de expansión, siendo una infraestructura que permitirá reforzar la capacidad de fabricación y almacenaje de la compañía. El objetivo es sostener y potenciar su posición de liderazgo en la fabricación y comercialización de productos para colectividades.

La expansión consiste en una nave independiente de más de 1.300 metros cuadrados. Esta edificación completará a las instalaciones actuales donde ya existe un complejo que cuenta con más de 4.000 metros cuadrados de superficie activa.

La inversión total del proyecto supera el millón de euros y la empresa prevé concluir las obras en los próximos meses, por lo que se espera que el centro esté en pleno funcionamiento

durante el tercer trimestre de 2026.

La dirección ha elegido Antequera por su rol estratégico en la logística de Andalucía y España. La zona cuenta con un gran desarrollo potencial, siendo este crecimiento contrastado por Jamibrisass durante sus años de trayectoria en el municipio. La firma destaca también la gran acogida otorgada siempre a los miembros de la organización.

Con esta obra, Jamibrisass asegura los recursos necesarios para abastecer la demanda creciente de su sector. La planta optimizará los tiempos de distribución a nivel nacional.

Sobre Jamibrisass

Jamibrisass es una empresa líder en la fabricación y comercialización de productos para colectividades desde 1973. Con una sólida trayectoria en el mercado, la compañía destaca por su alta capacidad logística y su constante innovación orientada a dar servicio a todo tipo de clientes en el mercado.



Infografía de la nueva nave de Jamibrisass.

Audiolís impulsa el 'team building' solidario con la asociación Nena Paine

Audiolís ha celebrado recientemente una jornada de 'team building' solidario con su equipo de la mano de la Asociación Nena Paine de Málaga, con la que impulsan este proyecto dirigido a mejorar la calidad de las personas que integran las plantillas de las empresas desde un enfoque de solidaridad.

La jornada contó con un desayuno saludable, una charla inspiradora sobre resiliencia y un taller de equipo que "nos recuerda que el impacto real también se construye desde dentro", indican desde Audiolís.

La empresa señaló que esta experiencia de cohesión sirve "para conectar mientras nos acercamos a una realidad que no debe ser ajena a la sociedad".



Miembros de Nena Paine en Audiolís.

AGROGANT

2026 Feria Agrícola
y Ganadera
de Antequera

Del 28 al 31 de mayo
Recinto ferial



Fiesta de Interés Turístico de Andalucía
Fiesta de Singularidad Turística Provincial

PROGRAMACIÓN III EDICIÓN 'ANTEQUERA ¡QUÉ BIEN ME SABE!'

Del 29 de mayo al 31 de mayo

Viernes, 29 de mayo

11:00 - 19:00 h Ludoteca.

12:00 h Presentación y degustación de los productos locales propios de un gran aperitivo.

18:00 h. Presentación del libro *Cocina para no tirar*, de Pepe Mora. Asistencia de los cocineros Luis Henestrosa y Jesús Bracero, fundador de ARTCUA (Arte Culinario Andaluz).

Sábado, 30 de mayo

11:00 - 19:00 h Ludoteca.

11:30 h Demostración de porra antequerana al estilo tradicional. Imparte Javier Rueda Díaz.

18:00 h Presentación y cata de vinos locales por bodegas Cortijo La Fuente.

Domingo, 31 de mayo

11:00 - 19:00 h Ludoteca.

12:00 h Taller Infantil de decoraciones de repostería por las Delicias de mi Noe.

18:00 h Actuación musical de Natalia Montes y Pedro Alcántara a la guitarra.




EXPOMAQ - FERIA DE MAQUINARIA AGRÍCOLA

Del 29 de mayo al 31 de mayo

Expositores

Antonio Espinar Lara
Osuna Sevillano, S.L.
Termenagro, S.L.
Maquinaria Anzur, S.L.
Agrolabor Nevada, S.L.
Trivium Agronomía y Maquinaria, S.L.
Agrícola Miguel Valero, S.L.
Tractores y Maquinaria Granada, S.L.
Vibradores Aldama Import, S.L.
Guillermo García Muñoz, S.L.
Bautista Santillana, S.L.
Comercial Agrícola Santa Ángela, S.L.
Export Agrícola, S.L.

Síguenos en...  

Siempre conectados a lo que más importa



Fibra



Móvil



TV



Alarmas

¡Pásate a Mowitel!



Más info en...

mowitel.es



Atención al Cliente

951 06 09 09



mowitel

PROGRAMACIÓN AGROGANT Y FERIA DE PRIMAVERA

Del 29 de mayo al 31 de mayo

Viernes, 29 de mayo

Jornadas técnicas agroganaderas Parador de Antequera

10:00 h Gestión de las ayudas indemnizatorias por los daños ocasionados por el tren de borrascas.

Ponente: D. Manuel León Gallego. Subdirector de la Producción Agraria de la DGPAG y Ganadera de la Junta de Andalucía.

10:30 h Análisis del cultivo del pistachero en la comarca de Antequera.

Ponente: D. Nicolás Serrano Castillo. Técnico Especialista Titular IFAPA - Junta de Andalucía.

11:00 h Pausa - café, con la colaboración de IGP Mollete de Antequera y DOP Aceite de Antequera.

11:30 h Asistentes virtuales: aplicaciones reales de IA en el sector agroalimentario.

Ponente: D. Fernando Herrera Poch. Ingeniero informático e investigador en la Cátedra Internacional ENIA de Inteligencia Artificial y Agricultura de la Universidad de Córdoba.

12:00 h Los fertilizantes en tiempos de guerra, crisis y cambios regulatorios.

Ponente: D. Pablo José Resco Sánchez. Departamento de Innovación Agroalimentaria de Cajamar.

12:30 h PAC post 2027 y novedades en el ámbito ganadero.

Ponente: D. Raúl Flores Cortés. Especialista AgroBank DT Andalucía. Presenta: D. José M.^a Bergillos Serrano. Secretario General de la Delegación Territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en Málaga.

Sábado, 30 de mayo

Jornada técnica caprina Recinto Ferial - Carpa agroganadera

12:30 h Valoración morfológica.

Ponente: D. Manuel Sánchez Rodríguez. Catedrático de Producción Animal de la Universidad de Córdoba.



PROGRAMACIÓN

GRANJA ESCUELA DE LA CABRA MALAGUEÑA

Del 29 de mayo al 31 de mayo

Viernes, 29 de mayo

17:00 h | 18:00 h | 19:00 h Demostración de elaboración de queso artesanal y degustación de queso fresco de cabra Logo 100 % Raza Autóctona.

17:00 h Taller "Dale el biberón a un chivito".

17:30 h Hazte una foto con un chivito en nuestro photocall rural.

- Taller de chapas "Personaliza tu cabrita y te hacemos tu chapa".
- Taller "Colorea una cabrita".



Sábado, 30 de mayo

11:00 - 19:00 h Taller "Dale el biberón a un chivito"

17:30 h Llévate una foto con un chivito en nuestro photocall rural, en nuestro fotomatón.

- Taller de chapas "Personaliza tu cabrita y te hacemos tu chapa".
- Taller "Colorea una cabrita".

18:00 h | 19:00 h Demostración de elaboración de queso artesanal y degustación de queso fresco de cabra Logo 100 % Raza autóctona.

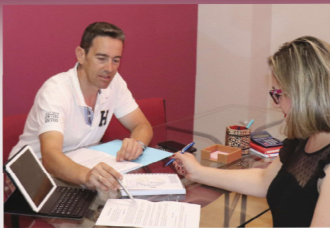
Domingo, 31 de mayo

12:00 h | 13:00 h Demostración de elaboración de queso artesanal y degustación de queso fresco de cabra Logo 100 % Raza autóctona.

12:00 h Talle "Dale el biberón a un chivito"

12:30 h Llévate una foto con un chivito en nuestro photocall rural, en nuestro fotomatón.

- Taller de chapas "Personaliza tu cabrita y te hacemos tu chapa".
- Taller "Colorea una cabrita".



Cuenca & García

CONSULTORÍA - GESTORÍA - ASESORÍA

Urb. Parque Verónica bloque 25, local 12, Antequera
Tlf: 952 84 56 33 - info@cuencaygarcia.com



ACTUACIONES MUSICALES

Del 28 de mayo al 31 de mayo

Jueves, 28 de mayo

A partir de las 17:30 h Ambientación musical a cargo de DJ Madrona.

20:00 h Exhibición de sevillanas del Área de Mayores del Ayuntamiento de Antequera.

Viernes, 29 de mayo

17:30 - 19:30 h Ambientación musical a cargo de DJ Madrona

19:30 - 22:30 h Ambientación musical a cargo de DJ Doublep.

A partir de las 22:30 h Ambientación musical a cargo de DJ Sergio Cobos

23:30 h La Húngara en concierto

01:00 - 03:00 h Ambientación musical a cargo de DJ Madrona

03:00 - 06:00 h Ambientación musical a cargo de DJ Castro



Sábado, 30 de mayo

17:30 - 18:30 h Ambientación musical a cargo de DJ Madrona

18:30 - 22:30 h Ambientación musical a cargo de DJ Sergio Cobos.

A partir de las 22:30 h Ambientación musical a cargo de DJ Double P.

23:30 h Cali y el Dandee en concierto.

01:00 - 03:00 h Ambientación musical a cargo de DJ Castro.

03:00 - 06:00 h Ambientación musical a cargo de DJ Madrona.

Domingo, 31 de mayo

17:30 - 18:30 h Ambientación musical a cargo de DJ Sergio Cobos.

18:30 - 02:00 h Ambientación musical a cargo de DJ Madrona.

19:00h Espectáculo musical infantil El ladrón de Arabia. Tributo a Aladdín.

Festejos taurinos

Sábado 30 de mayo

19:00 h - Plaza de Toros de Antequera

PLAZA DE TOROS DE ANTEQUERA

Feria de Primavera
1926-2026

SÁBADO 30 DE MAYO
19:00 HORAS

GRANDIOSA NOVILLADA CON PICADORES

NOVILLOS de APOLINAR SORIANO
PARA LOS NOVILLEROS

FRANCISCO MORALES
FUENTES BOCANEGRA
OLGA CASADO

APERTURA DE TAQUILLAS EN PLAZA DE TOROS NOVILLADA DE PRIMAVERA:
Desde el martes 26 de mayo, de 10:00 a 14:00 y de 19:30 a 23:30 y el miércoles día de la corrida (sistemáticamente en horario desde las 10:00 de la mañana DTO. ESPECIAL PEÑAS 30%.

CATEGORÍA	VENTA ONLINE	VENTA EN LOCALIDADES
GRANDEROS	100€	120€
GRANDEROS	80€	100€
GRANDEROS	60€	80€
GRANDEROS	40€	60€
GRANDEROS	20€	40€
GRANDEROS	10€	20€
GRANDEROS	5€	10€
GRANDEROS	3€	5€
GRANDEROS	2€	3€
GRANDEROS	1€	2€
GRANDEROS	0,50€	1€
GRANDEROS	0,25€	0,50€
GRANDEROS	0,10€	0,25€
GRANDEROS	0,05€	0,10€
GRANDEROS	0,02€	0,05€
GRANDEROS	0,01€	0,02€

VENTA ONLINE DE LOCALIDADES
www.taurinadebuendia.com
CANAL OFICIAL Y EXCLUSIVO Tel. y WHATSAPP
626 50 38 82

CLAVE económica

Desde 2007

Información económica y empresarial
de la comarca de Antequera

Entra en nuestra web o síguenos en redes sociales



www.claveeconomica.es

neico

comunicación

Tu agencia de comunicación en Antequera

 951 337 547

Grabación y producción de vídeos

Reels promocionales

Corporativos

Eventos



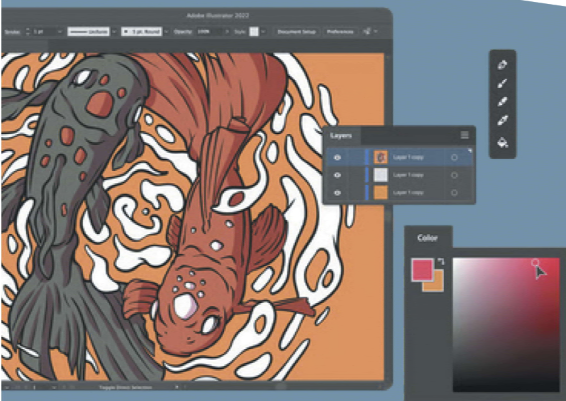
Diseño gráfico

Maquetación

Logotipos

Packaging

Retoques



Consulta todos los servicios
en nuestra web neicocomunicacion.es



FERIA DE PRIMAVERA

DEL 28 AL 31 DE
MAYO 2026

Antequera



Autores: Sergio García Póllido - Mario Muñoz de Ojeda - Pablo Marín de Caceres - Patricia Soría Candelario