


www.anzuelodeoro.com

MAGAZINE
GASTRONÓMICO DIGITAL

[Portada](#) [Sumario](#) [Noticias](#) [Club de Amigos](#) [Recetario](#) [Bolsa de trabajo](#) [Contacto](#)

Hort&Oli

II FÒRUM
INTERNACIONAL
D'INVESTIGACIÓ
EN CUINA I NUTRICIÓ
A LA MEDITERRÀNIA

NOTICIAS A LA CARTA/ actualidad

Marbella acogerá el primer festival Food & Sun

DEL 1 AL 6 DE SEPTIEMBRE

El acontecimiento gastronómico servirá para dar a conocer la profesionalidad de la cocina marbellí, con una fusión de cocina tradicional y vanguardista que se trasladará al público con diversas y variadas actividades



suscríbete a las noticias
de afuegolento.com



editorial

Paseos por Ibiza
por Koldo Royo

firman en esta edición

Manuel Bolivar
El Cuchillo, Una
Inventió
Iluminada (parte I)



José Oneto
El Gobierno Canario
Presenta Iniciativas para
Promover Las Excelencias
Del Mar en La Cocina

Ernesto Gallud Mira
Comida Natural en La
City

**Norberto Eugenio
Petryk**
en Busca Del Tiempo
Perdido

Rodrigo García Jiménez



Dani García, Antonio Souvirón, José Luis Hernández y Miguel Gómez y Molina

(Redacción, Málaga). El pasado jueves 30 de julio se presentó en el Ayuntamiento de Marbella **Food & Sun Festival**, un nuevo certamen para dar a conocer la importante variedad y calidad gastronómica de la ciudad andaluza. Partiendo de su cultura culinaria más arraigada y a través de los establecimientos más prestigiosos de la zona, Marbella acogerá del 1 al 6 de septiembre distintas actividades que conjugarán la cocina más tradicional y popular, con la más vanguardista y sofisticada.

La presentación oficial del programa corrió a cargo del concejal de turismo José Luís Hernández; el cocinero y director técnico del evento, Dani García; y el Delegado Provincial de Turismo Antonio Souvirón. "Se trata de un gran evento que pretende promocionar y poner a Marbella en el primer nivel del **turismo gastronómico**. Son pocos los que saben que ésta es la ciudad, que probablemente tenga el mayor número de estrellas Michelin por metro cuadrado", aseguró José Luís Hernández, concejal de Turismo de Marbella.

"Queremos hacer llegar al gran público la gastronomía de calidad, combinar la alta cocina con la cocina más tradicional. Marbella Food & Sun Festival será la gran fiesta de la gastronomía con vocación de permanencia", según el chef, **Dani García**.

Anuncios Google

[Recetas De Cocina](#)

LA RECETA RECOMENDADA



**Pláta
Grani
Maria
Agua**

TEMPORADA

verai
Hambu
Pulpo
Ensal
mar
Helado
Paté d

DESDE CASA

enví
Carb
por An
Fernar
vea oti
enviad
visitan



Adonis, Bro
Knikerbock
Alaska, Cla
tentempiés



en este nún
Flores nos
favoritos

Agosto

Quique Rodríguez

La Plaza, Mercado
Gastronómico Urbano de
Madrid

Pablote

Inauguración de Casa
María



este mes pr
obra de Cov



www.anzuelodeoro.com

Consulte otras ediciones

2009

Nº 172 Nº 173 Nº 174
Nº 175 Nº 176 Nº 177
Nº 178 Nº 179 Nº 180
Nº 181 Nº 182 Nº 183
Nº 184 Nº 185 Nº 186
Nº 187 Nº 188 Nº 189
Nº 190 Nº 191 Nº 192
Nº 193 Nº 194

2008

2007

2006

2005

2004

2003

2002

2001

2000

1999

1998



Programa de Food&Sun

Este evento permitirá a los habitantes de Marbella, así como a sus tantos turistas, disfrutar de distintas actividades:

Alacena del Sur; Tintos & Quesos será una acción dirigida a profesionales del sector, cuya finalidad es dar a conocer las excelencias de los vinos y quesos andaluces.

Las más importantes empresas nacionales de Denominación de Origen, gourmet, delicatessen, etc., se darán cita en **Sabores de la Tierra**, evento que acogerá el parque de la alameda y la avenida del mar entre el 3 y el 6 de septiembre para la exposición y venta de sus mejores productos.

El 4 de septiembre el **Concurso de espetos** convertirá en protagonista al plato más tradicional de la zona, el espeto, y su forma artesanal de prepararlo. Seis candidatos de la zona concursarán por ser el mejor espetero de la zona, con un jurado compuesto por profesionales de la gastronomía y espeteros ya retirados. Al finalizar el mismo, tendrá lugar una **gran espetada popular**.

Conocidos cocineros españoles como Dani García, Pedro Subijana y Paco Torreblanca, serán los "Maestros" de las más de cien personas que asistan a la **cena Cooking Alive** el sábado 5 de septiembre, en la que siguiendo las instrucciones de los profesionales, los invitados tendrán que cocinar su propio menú.

El broche final de la primera edición de Marbella Food&Sun Festival se pondrá la noche del domingo 6 de septiembre, con una **cena de gala** ofrecida por los chefs con estrella Michelin de Marbella. Una exquisita cena que reunirá las elaboraciones de Dani García, Diego del Rio, Víctor Trochi y Daniel Rosado, de los restaurantes Calima, El Lago y Skina respectivamente.

Todos los títulos de actualidad

Cuando España apuesta por su sabor

LOS CHEFS MÁS PRESTIGIOSOS DEL PAÍS LIDERAN ACCIONES EN PRO DEL TURISMO GASTRONÓMICO

Pescados y foie con achicoria

Horchata, un dulce alivio para la sed

DICCIONARIO DE GASTRONOMÍA Y SALUD

Visita a Es Mirador Des Port, en Ibiza

CARNES A LA BRASA

Monográfico del gazpacho

LA LIBRERÍA GASTRONÓMICA

Mojito a la española a base de brandy

CÓCTELERÍA

Eligen un diseño único de trofeo para los Premios 'Best Of' al turismo enológico

VINO Y DISEÑO

¿A dónde vamos de vacaciones?

LOS DESTINOS PREFERIDOS DE LOS ESPAÑOLES

Los mejores de 2008 en Aragón

PREMIOS DE LA ASOCIACIÓN DE COCINEROS DE ARAGÓN

afuegolento.com es una publicación electrónica de **Bongust Producciones SL**.
Copyright © 1998-2007, Todos los derechos reservados. **Aviso legal**
desarrollado por **at4.net**