



## TURISMO

# Food&Sun Festival convertirá a Marbella en un "parque temático de la gastronomía"

Este año se celebrará del 1 al 6 de septiembre y reunirá a los establecimientos más prestigiosos de la ciudad

30.07.09 - 17:50 - EUROPA PRESS

El concejal de Turismo en el Ayuntamiento de Marbella, José Luis Hernández, presentó hoy la primera edición del Food&Sun Festival, un evento que se celebrará anualmente para convertir a esta localidad malagueña en un "parque temático de la gastronomía".

Hernández subrayó que el festival pretende dar a conocer la "importante variedad y calidad" de la cocina de este municipio, de forma que el acontecimiento se convierta en un "referente internacional".

El festival, que se celebrará del 1 al 6 de septiembre, reunirá a los establecimientos más prestigiosos de la ciudad, que participarán en distintos eventos para dar a conocer al gran público la cocina de la zona.

El evento permitirá tanto a residentes como a turistas disfrutar de las distintas actividades programadas, entre las que destaca el concurso de espetos que tendrá lugar el 4 de septiembre y se configura como un evento que convierte en protagonista el plato más tradicional y su forma artesanal de prepararlo. Seis concursantes participarán para alzarse como el mejor espetero con un jurado compuesto por profesionales de la zona. Una vez proclamados los ganadores del mismo, tendrá lugar una gran espetada popular.

Además, entre otras actividades, destaca la denominada 'Alacena del Sur: Tintos&Quesos', que se celebrará el 1 de septiembre y pretende reunir a un gran número de empresas vinícolas y del mundo de los quesos.

Entre el 3 y el 6 de septiembre tendrá lugar 'Sabores de la Tierra' en el Paseo de la Alameda y la avenida del Mar, una feria donde se llevarán a cabo diferentes actividades como catas, talleres para los más jóvenes y degustaciones.

El sábado 5 de septiembre, los cocineros Dani García, Pedro Subijana y Paco Torreblanca serán los "maestros" de los asistentes a la cena 'Cooking Alive', en la que siguiendo las instrucciones de los cocineros profesionales, los invitados tendrán que cocinar su propia cena.

Por último, se celebrará una 'Cena Michelin', que será el broche final del Marbella Food&Sun Festival, la noche del 6 de septiembre, con una gala ofrecida por los chefs con estrella Michelin de la ciudad, como son Dani García, Diego del Río, Víctor Trochi y Daniel Rosado, de los restaurantes Calima, El Iago y Skina, respectivamente.

A la presentación de este acto acudieron el presidente del Centro de Iniciativas Turística (CIT) de Marbella, Miguel Gómez y Molina; el chef marbellí Dani García, y el delegado provincial de Turismo, Antonio Souvirón, quien comentó que esta iniciativa demuestra que Marbella está en "permanente ebullición" en materia turística y "siempre pensando qué es lo que se puede hacer para innovar ahora que la economía está pasando una situación complicada".

Souvirón explicó que el festival pretende potenciar los valores tradicionales, pero con los mejores

profesionales de la cocina internacional que trabajan en esta localidad malagueña.

Por su parte, Gómez y Molina señaló que este festival tiene que ser "la primera piedra para construir una cita obligada para los amantes de la cocina de todo el mundo".

---

**[Cuenta AZUL de iBanesto, alta remuneración con total disponibilidad](#)**

**[Cuenta NARANJA de ING DIRECT 3% TAE los 4 primeros meses](#)**