



DIARIO COSTA DEL SOL

Miércoles 09 de Septiembre de 2009. Actualizado a las 17:55:20h. 10.811 Lectores conectados

PORTADA | ACTUALIDAD | CULTURA | DEPORTES | ECONOMIA | LOCAL | ACTUALIDAD | ACTUALITE | MÁ

PORTADA » Seccion » noticia

Imprimir

Comentar

noticias relacionadas

CCOO alerta del riesgo de que el dueño del hotel Los Monteros de Marbella pueda venderlo parcialmente

08/09/2009 14:15:11

La Junta andaluza y CCOO esperan que el ERE de Los Monteros (Marbella) arroje luz al futuro del hotel

02/09/2009 16:18:26

La alcaldesa de Marbella muestra su satisfacción por el acuerdo del hotel Los Monteros y pide a Malysev que lo cumpla

28/08/2009 17:32:14

María Jose Santiago y Felipe Campuzano presentan el concierto "Herencia de dos" en el Incosol de Marbella el próximo jueves

20/08/2009 09:50:18

Marbella (Málaga) cree que caos circulatorio por la protesta de Los Monteros no debe ser valorado "con crudeza"

13/08/2009 14:04:54

TURISMO

El Ayuntamiento de Marbella celebra la primera edición del Marbella Food&Sun Festival a partir de mañana

31/08/2009 17:03:59



Del 1 al 6 de septiembre, el Ayuntamiento de Marbella celebra la primera edición del Marbella Food&Sun Festival. Un evento que tiene como finalidad dar a conocer la variedad y calidad de la gastronomía de la ciudad andaluza. Una acción que reúne lo mejor de la cocina marbellí y la tradición culinaria de la zona. Marbella es la ciudad española con más estrellas Michelin por metro cuadrado. Cuenta con más de 800 cocineros profesionales, muchos de ellos galardonados varias veces por Academias de prestigio. Con este evento se pretende dar un impulso a la cultura gastronómica de la ciudad y sus tradicionales técnicas de elaboración. En definitiva, un evento que integra tradición y vanguardia en un escenario único, la ciudad de Marbella.

Situada en un lugar privilegiado cuenta con todas las ventajas de la costa y de la sierra. Conjugaba un ambiente urbano y cosmopolita, consecuencia de la heterogeneidad de sus habitantes, procedentes de más de 130 países, con un espíritu costero y deportista. Además, goza de un clima regular que permite disfrutar del buen tiempo durante todo el año. Con Marbella

Food&Sun Festival se busca impulsar la cultura gastronómica como complemento de la gran oferta turística de la ciudad.

Durante esta semana, los habitantes de Marbella, así como los cientos de miles de turistas que cada año visitan esta ciudad de la Costa del Sol, podrán disfrutar de distintas actividades, como:

- Alhacena del Sur, Tintos&Quesos: Esta acción que tendrá lugar el 1 de septiembre, pretende reunir a un gran número de empresas vinícolas y del mundo de los quesos. El motivo de este evento es congregar a los distribuidores y comerciales de este sector y crear un entorno empresarial en el que promocionar y dar a conocer sabrosos y desconocidos caldos de Andalucía, maridados por referencias de quesos igualmente andaluces.

- Concurso de espetos, que se celebrará el viernes 4 de Septiembre. Un evento que convierte en protagonista el plato más tradicional de la zona, el espeto y su forma artesanal de prepararlo. Seis espeteros 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. Una vez proclamados los ganadores del mismo, tendrá lugar una gran espetada popular.

- Live Cooking: El sábado 5 de septiembre, algunos de los cocineros más conocidos de España como Dani García, Pedro Subijana y Paco Torreblanca serán los “Maestros” de más del centenar de personas que asistan a esta cena en la que, siguiendo las instrucciones de los cocineros profesionales, los invitados tendrán que cocinar su propia cena.

- Sabores de la Tierra: Evento Gastronómico repleto de actividades, que pretende convertirse en un certamen referente en Marbella. Las más importantes empresas nacionales de Denominación de Origen, Gourmet, Delicatessen, etc., se darán cita en 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.

PROGRAMACIÓN

MARTES 1 SEPTIEMBRE

16:30- 20:30 ALHACENA DEL SUR: TINTOS&QUESOS (Palacio de Congresos de Marbella)

DEL 3 AL 6 DE SEPTIEMBRE

SABORES DE LA TIERRA

VIERNES 4 SEPTIEMBRE

19:30 CONCURSO DE ESPETOS (Playa Venus)

22:00 GRAN ESPETADA POPULAR (Playa Venus)

SÁBADO 5 SEPTIEMBRE

22:00 LIVE COOKING (Jardines Del Hotel Don Pepe. Salón Dama de Noche)

SABORES DE LA TIERRA

Un mercado exclusivo que reúne a las empresas nacionales más importantes de Denominación de Origen, Gourmet y Delicatessen. Además de la exposición y venta de exquisitos productos de todo el país, los visitantes pueden disfrutar de diversas actividades que se realizarán durante los días que permanezca la feria. Catas, talleres para los más jóvenes, degustaciones, etc... son algunas de ellas.

Este original mercado se sitúa en el parque de la Alameda y la Avenida del Mar desde el 3 al 6 de Septiembre.

Este evento pretende convertirse en un certamen referente en Marbella e impulsar la cultura gastronómica del país desde uno de sus puntos más tradicionales en el sector.

FECHA: Del 3 al 6 de Septiembre

LUGAR: Parque de la Alameda y Avenida del Mar

CONCURSO DE ESPETOS

Un concurso en el que seis espeteros profesionales participan elaborando espetos con distintos tipos de pescado, en el que no faltarán las tradicionales sardinas. El jurado, compuesto por expertos en gastronomía y espeteros de reconocido prestigio, decidirá quién merece el título de mejor espetero profesional.

Con esta acción se pretende dar a conocer la profesión y sus secretos para que no se pierda esta magnífica tradición que data del siglo XIX.

El espeto es un alimento popular y tradicional en la costa malagueña. Su nacimiento se desconoce, pero sí se sabe que a finales del siglo XIX se convirtió en un manjar para la alta sociedad que acudía hasta la costa para degustarlo. Hoy es uno de los platos más demandados en los chiringuitos de la costa malagueña.

En aquella época, los habitantes de la costa se dedicaban a la pesca. Eran personas de condición humilde y solían alimentarse de las sobras de la mercancía a la que llamaban "bastina". Los pescadores de la barriada marinera de El Palo aprovechaban los cañaverales que crecían en las playas para espetar sardinas, con la caña por debajo de la espina para que no se partiese. Las varas eran clavadas en la arena, inclinadas al fuego y a favor de la brisa. Actualmente este método se ha mejorado gracias a las barcas giratorias.

En 1882, en vista del éxito que tenía este plato entre las gentes de otras clases burguesas, Miguel Martínez creó el merendero la Gran Parada en Málaga. El establecimiento llamó la atención de los ciudadanos y viajeros que pasaban por la vía que circulaba en paralelo a la costa.

En Enero de 1885 Miguel Martínez, al que se le conocía como "Migué, el de

la sardina” recibió la visita del monarca Alfonso XII. Al observar como éste comía el pescaíto con cubiertos el famoso espetero le dijo: “Majestá, así no, con ló deó”.

El mejor momento para disfrutar de este plato como dice el refranero “las sardinas, de Virgen a Virgen”, se refiere a las festividades de la Virgen del Carmen (16 de Julio) y de la Victoria (8 de Septiembre). Por tanto la época estival es la mejor para disfrutar esta tradición.

Y durante este tiempo es en el que se celebra el primer concurso de espetos que tendrá como colofón, una gran espetada popular justo después de la entrega de premios.

FECHA: 4 de Septiembre

LUGAR: Playa Venus

HORA: 19.30

ALHACENA DEL SUR: TINTOS & QUESOS

Evento dirigido principalmente a empresarios de este sector. El objetivo del mismo es crear un entorno empresarial para promocionar y dar a conocer los sabrosos y desconocidos caldos de Andalucía, maridados con excelentes quesos igualmente de la tierra.

FECHA: 1 de Septiembre

LUGAR: Palacio de Congresos de Marbella (Avda. José Meliá, 2 (Marbella))

HORA: De 16.30 a 20.30 Horas

LIVE COOKING

Un espectáculo basado en la cocina en directo. Los 150 comensales que asistan al evento deberán prepararse su propia cena bajo las órdenes de Dani García, Pedro Subijana y Paco Torreblanca.

Desde un escenario que representa una cocina, Dani García, Pedro Subijana y Paco Torreblanca, son los encargados de presentar y guiar a los “cocineros”-comensales en la elaboración de la cena. Los asistentes se agrupan en torno a 15 mesas que cuentan con todos los ingredientes e instrumentos necesarios y con un ayudante de cocina que les apoyará en la preparación del menú. Cada mesa debe elaborar tres sencillas recetas siguiendo las instrucciones en directo de estos tres grandes maestros.

Un cena divertida que sirve como reconocimiento de la ciudad de Marbella a los grandes profesionales de la cocina que han llevado el nombre de la ciudad a lo más alto de la gastronomía internacional.

FECHA: 5 de Septiembre

LUGAR: Hotel Don Pepe (Salón Dama de Noche)

HORA: 22:00

DANI GARCÍA, Jefe de cocina del restaurante Calima y director técnico de Marbella Food & Sun

Este cocinero marbellí, nacido en 1975, inició sus estudios de cocina a la temprana edad de 18 años en la Escuela de Hostelería de Málaga “La Cónsula”.

En 1996 emprendió una etapa de aprendizaje en el Restaurante Martín Berasategui, ubicado en Lasarte (Guipúzcoa).

Tras su formación con el restaurador vasco formó parte de diferentes restaurantes de la provincia de Málaga. En 1998 abrió sus puertas el restaurante Tragabuches, en la ciudad de Ronda en el cual el cocinero consiguió la estrella Michelin en el año 2000. El Restaurante Calima abre sus puertas en 2005 donde Dani desempeña las funciones de Jefe de Cocina. En el año 2007 Calima, Restaurante del hotel Don Pepe, recibe una estrella Michelin de la mano del cocinero.

Desde 1999 ha participado en congresos internacionales representando la cocina vanguardista española y ha sido galardonado con los premios más importantes de Gastronomía. Ha recibido reconocimientos de las más prestigiosas guías gastronómicas, el último, el Premio Nacional de Gastronomía que concede la Real Academia Española, por su trayectoria como jefe de cocina.

Él resume su filosofía de cocina como una “base de tradición verter sabores contrapuestos y singulares, agregar una cucharada de matices intensos, un pizca de talento y una ramita de innovación. Añadir a la mezcla texturas desconcertantes y espolvorear con ilusión”.

Comentar la noticia

Nombre

E-mail

Comentario

Introduzca el código



Enviar

Cancelar



[Condiciones de Uso](#) | [Aviso Legal](#) | [Condiciones de Contratación](#) | [Política de Confidencialidad](#)

Diario Costa del Sol www.diariocostadelsol.com

Diario digital con información y noticias actualizadas al minuto. Diario Costa del Sol es parte del grupo de comunicación Edicosma, integrado por más de 200 diarios digitales al servicio de la información.

© Diario Costa del Sol 2009