

Ahora, para recargar tu movil solo tienes que mover un

Pincha aquí, recarga ahora y disfruta de promociones exclusivas

Lunes 03 de Agosto de 2009

diarioDirecto
El periódico interactivo



PORTADA NACIONAL MADRID ANDALUCÍA INTERNACIONAL ECONOMÍA DEPORTES CULTURA CIENCIA Y TECNOLOGÍA

[Debate Directo](#) | [Tú, Periodista](#) | [Prensa Diaria](#) | [Recursos Humanos](#) | [Libros](#) | [Corazón](#) | [Formación](#) | [Nuestras](#)

Madrid

Andalucía

Trae tu
Nómina y te
devolvemos
hasta 600 €
de tus recibos.
BBVA adelante.



Lorenzo del Río
Presidente de
la Audiencia
de Cádiz

[Ver otras entrevistas](#)

OPINIÓN

El lío de la vacuna
de la gripe A
Enrique Arias Vega



ETA es lo que se
ve
Jesús Salamanca



823
Andrés Aberasturi



Marbella acoge el 'Food&Sun Festival', un evento en el que participarán prestigiosos chefs de España

La iniciativa pretende conjugar la cocina más tradicional y por un lado, la más vanguardista y sofisticada y convertir a Marbella en referente internacional

M. Fortes / [diarioDirecto](#) 31/07/09

Con el fin de dar a conocer la variedad y **calidad de la cocina de Marbella**, el Consistorio de la ciudad ha constituido el llamado **'Food&Sun Festival'**, un evento que se celebrará en la ciudad del 1 al 6 de septiembre en el que se han programado diversas actividades como un concurso de espetos o una 'cena michelín' y que contará con reconocidos chefs nacionales, entre ellos **Dani García**, impulsor también del festival.

Así, el delegado municipal de Turismo, **José Luis Hernández**, presentó la iniciativa acompañado por el delegado provincial de Turismo, **Antonio Souvirón**, el presidente del CIT Marbella, **Miguel Gómez y Molina**, y el chef marbellí Dani García, quien subrayó que la iniciativa *"nace con vocación de continuidad y con la intención de convertirse en un referente internacional"*.

Hernández recordó que el Ayuntamiento lleva mucho tiempo trabajando en la promoción de la ciudad como referente de Turismo Gastronómico, en la promoción de la ciudad como referente de cocina, *"estrategia que ha comenzado a cobrar importancia a nivel europeo"*.

"Es un gran evento que pretende promocionar Marbella como ciudad referente de turismo gastronómico. Son pocos los que conocen que nuestra ciudad es probablemente la que tenga el mayor número de restaurantes con estrella Michelin por metro cuadrado", señaló.

Por su parte, Souvirón resaltó que esta iniciativa demuestra que *"Marbella vive una permanente ebullición en materia turística y siempre pensando qué hacer para innovar ahora que la economía está pasando una situación con"*



El aniversario del terror
Esther Esteban



No conseguirán nada
Pedro Calvo Hernando



Sangriento aniversario
Antonio Casado



Leer
Rafael Torres



Temor a un tercer golpe
José Cavero



Enloquecidos
Isaías Lafuente



50 de terror etarra
José Tomás Cruz Varela



Consulta las condiciones en www.renfe.com y agencias de viajes

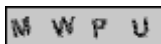
ENCUESTAS

50 Aniversario de ETA

¿Cree que ETA se mantendrá activa otros 50 años más?

Sí. El único lenguaje que entienden es el de las armas y la violencia

No. Cada vez más el trabajo de las fuerzas de seguridad estrecha el cerco a los etarras



Introduzca el texto de la imagen :

[Votar](#)
(ver resultados)

Así, entre las actividades programadas destaca un **concurso de espeteros** el 4 de septiembre, y que se configura como un evento que pretende protagonista el plato más tradicional y su forma artesanal de prepara concursantes participarán para alzarse como el mejor espetero con u profesionales de la zona. Una vez proclamados los ganadores del m gran espetada popular.

Otra de las actividades, denominada 'Alacena del sur: tintos&quesos de septiembre, pretende reunir a un gran número de **empresas viní** quesos. El motivo de este evento es congrega a los distribuidores y sector y crear un entorno empresarial en el que promocionar y dar a desconocidos caldos de Andalucía, maridados por referencias de qu andaluces.

Entre el 3 y el 6 de septiembre se celebrará 'Sabores de la tierra' en y la Avenida del Mar, una feria donde se llevarán a cabo diferentes a talleres para los más jóvenes, degustaciones, demostraciones...

Para el sábado 5 de septiembre, algunos de los cocineros más cono Dani García, **Pedro Subijana y Paco Torreblanca** serán los 'maesti de personas que asistan a la cena 'cooking alive', en la que siguiend los cocineros profesionales, los invitados tendrán que cocinar su pro

Por último, tendrá lugar una 'cena michelín', que será el broche final Festival, la noche del 6 de septiembre, con una cena de gala ofrecid: **estrella Michelin** de Marbella. Una exquisita cena que reúne, en un elaboraciones de Dani García, **Diego del Rio, Víctor Trochi y Dani** restaurantes Calima, El lago y Skina respectivamente.

En definitiva, Food&Sun pretende conjugar la cocina más tradicional vanguardista y sofisticada y erigirse como una extraordinaria fusión c todos.

[Curso Cocina Profesional](#)

Aprende a cocinar desde tu casa. Infórmate de nuestros curso



[Marbella, apartamentos](#)

Apartamentos en la milla de o quincena de Agosto

Comenta esta noticia

Nombre:

Correo electrónico:

Comentario:

[Encuestas anteriores](#)

Tu tienda en dD



 shopall

Cámara de Vídeo Portátil

293,23 €




 shopall

Azur Cuna Gotas Historias

419,00 €

Introduzca el texto de la imagen:

V G W J

 ENVIAR

[Nuestras tarifas](#)

[¿Qué es Diario Directo?](#) [¿Quiénes somos?](#)



Edita: Diario Directo S.L.

Delegación Nacional: C/ Magallanes, 1. 28015, **Madrid** Tlf. 902 19
Delegación Andalucía: C/Alonso de Palencia, 15, 29007. Málaga **Málaga** Tlf