

"Marbella Food&Sun Festival", un viaje por lo mejor de su gastronomía

Ana Marcos | 1/09/2009 - 19:49



Marbella se mueve. Y para comenzar septiembre lo hace de una manera puramente gastronómica. Hoy, 1 de septiembre se inaugura el Food&Sun Festival, en el que la ciudad festeja dos de sus grandes atractivos: el soleado tiempo que siempre les acompaña, junto al alto nivel de sus restaurantes y materias primas autóctonas.

La mesa será el gran reclamo para esta muestra que no se ha olvidado de otras grandes bazas: los vinos y los quesos. Ambos quedan englobados en un evento denominado "La Alacena del Sur", un encuentro para profesionales del sector que ha convocado a más de 400 expertos **entre distribuidores, comerciales, maîtres, sumilleres y bodegueros** con el objetivo de crear un entorno empresarial en el que promocionar y dar a conocer vinos y quesos de Andalucía.

La alcaldesa de Marbella, M^a Angeles Muñoz, ha destacado en la inauguración "la importancia de la celebración de la primera edición del Food & Sun Festival, un evento que nos va a permitir dar a conocer nacional e internacionalmente, la excelencia gastronómica de la ciudad, **en donde se conservan tradiciones como los espetos que se conjugan con la alta cocina y de vanguardia**".

El auténtico estilo marbellí

Y desde luego, este es el estilo marbellí si hablamos de gastronomía. Junto al gran Dani García que triunfa en su Calima del hotel Don Pepe y amplía negocio y filosofía con el gastro-bar La Moraga (éste ya en Málaga), Marbella posee otros estrellas Michelin, **como Skina y El Lago**.

Junto a esta rompedora cocina de vanguardia, siguen en la brecha otros clásicos, como Santiago, un lujazo de materias primas del mar, en primera línea de playa.

Variedad y calidad en una ciudad que cuenta con más de 800 cocineros profesionales y que con Marbella Food&Sun busca impulsar la gastronomía como uno de sus grandes reclamos. **En el acto "Sabores de la Tierra"**, en el Parque de la Alameda, los visitantes disfrutarán de catas, talleres para los más jóvenes, degustaciones, demostraciones en vivo, etc...

Más protagonistas

El viernes 4 de septiembre, el espeto será el protagonista. Un concurso de esta tradicional forma de asado en la zona **en el que participarán seis especialistas**, y con un jurado del que formarán parte, entre otros, el cocinero Dani García o el periodista especializado Enrique Bellver.

Al día siguiente, junto a García, se encontrarán los chefs Pedro Subijana y **el pastelero Paco Torreblanca para un "Live cooking"** guiados por ellos a lo largo de una cena para más de 100 personas.

Programa de actividades

- Martes 1 septiembre entre las 16:30 y 20:30 horas *Alacena del sur*: Tinto&quesos (Palacio de Congresos de Marbella).

- Del 3 al 6 de septiembre, de 11:00 a 22:00 Horas *Sabores de la tierra* (Parque de la Alameda y Avenida del mar).

- Viernes 4 de septiembre, a las 19:30 horas Concurso de espetos (Playa de Venus).

- Sábado 5 de septiembre a las 22:00 horas, Live Cooking (Hotel Don Pepe).

© **Ecoprensa S.A.** - Todos los derechos reservados - Nota Legal - Quiénes somos - Suscripciones - Publicidad - RSS - Archivo - Ayuda