

Napoleón  
descubrió América

MARBELLA

## Marbella saborea el espeto

Sardinas, caña y fuego. Provistos de estas herramientas siete profesionales de la ciudad compiten en un **peculiar concurso con la tradición ancestral** de asar las sardinas como protagonista

05.09.09 - CRISTINA GONZÁLEZ | MARBELLA

El jurado lo tuvo fácil. Al contrario que en otros certámenes donde deben poner nota a decenas de relatos o a infinidad de cantantes, en esta ocasión el veredicto pasaba por sentarse a la mesa y probar hasta siete platos de factura distinta. En todos los casos sardinas o bocados de lubina o dorada. En su punto de sal, de cocción y presentadas con mimo. «Aunque puedan parecer iguales se nota la diferencia, por ejemplo, en el matiz de sal», explicaba durante el examen el pastelero alicantino Paco Torreblanca, juez de excepción junto a los chef Pedro Subijana y el marbellí Dani García y a otros profesionales relacionados con la gastronomía.



Uno de los concursantes coloca las sardinas junto a fuego al inicio del concurso. /J-L

&lt;&lt;

1

2

&gt;&gt;

Los espetos, receta por antonomasia de la tierra, fueron los auténticos protagonistas de un peculiar competición que atrajo ayer a cientos de personas a la céntrica playa de La Venus. Provistos sólo de sardinas, caña y la materia prima para hacer el fuego, dieron lo mejor de sí tanto para espetar las sardinas como para hacer lo propio con otro pescado a elegir entre la lubina y la dorada. «He preferido la lubina porque la carne está más repartida y queda menos seco», explicaba sobre la marcha Víctor Manuel Durán, del restaurante Los Sardinales.

Todos los participantes fueron profesionales de reconocidos establecimientos de la ciudad y con una amplia trayectoria como espeteros -o 'moragueros', como también les gusta llamarse- a su espaldas. Junto a Víctor Manuel, compitieron por el Espeto de Plata Manuel Triviño (El Ancla), Manuel Haro (Hermanos Haro), José Rovira (Pepe's Bar), Juan Sánchez (Playa Casablanca), Francisco Salado (Andy's Beach) y Juan Antonio Guerrero (Guayaba Beach). Algunos con más de 40 años de experiencia a sus espaldas. Otros, con menos bagaje pero idéntica ilusión y ganas de explicar a los profanos el secreto de ensartar las sardinas en las cañas y dejarlas en la mesa en su punto exacto. «Cuanto más chica es la sardina mejor. Luego, no hay que poner el espeto muy pegado al fuego, que vaya cogiendo calor poco a poco y echarle la sal justo antes de ponerlo en la candela, para que no esté muy salado», comentaba Juan Sánchez, de los más veteranos.

### «Mucho arte»

Los jueces probaron uno a uno sus espetos sin saber en ningún momento quién era el artífice y puntuaron tanto la presentación y la limpieza, como el gusto, el punto de sal y la cocción, mientras otro juez ponía nota a la forma de espetar a pie de arena. «Para hacer esto hay que tener mucho arte. No sabe hacerlo cualquiera», anotó Pedro Subijana, tres estrellas Michelin que hoy participará en la última cita con el Marbella 'Food & Sun' Festival: la cena en directo en el hotel Meliá Don Pepe. Junto a él estará Torreblanca y su amigo y colega Dani García, asesor técnico del festival y entusiasta del arte del espetar, tal y como volvió a demostrar ayer.

«Esta manera de asar el pescado en vertical es algo único en el mundo y también hay que darle protagonismo a la gente que se pasa media vida al lado del fuego», dijo. Como José Rovira, de Pepe's Bar, 40 años como espetero y que finalmente se hizo con el primer premio. «¿El secreto? No sé, el jurado lo sabrá», comentó con modestia tras recibir el galardón, dotado con 3.000 euros, de manos de la alcaldesa, Ángeles Muñoz. Manuel Haro y Manuel Triviño quedaron segundo y tercero, respectivamente.

Pero ahí no se acabó la fiesta. Le siguió una espetada popular en la que se repartieron 900 kilos de sardinas a pie de playa entre más de 2.000 personas. De rechupete.

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