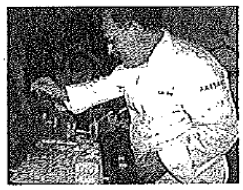
LA CONTRA
Por Barbara Casado

Festival Gastronómico 'Food & Sun'

El menú del 'Live Cooking': gazpacho de cerezas con nieve de queso fresco, merluza en salsa verde con kokotxas y almejas, y de postre, copa chiringuito

LA CRIBUNA de Marbella



Concurso de Espetos en la Playa de la Venus. A la derecha, Subijana enseña, mientras que García ejerció de 'pinche' con Díaz. - B.C.

Broche de oro para el 'Food & Sun'

Más de 2.000 personas participaron en la espetada del viernes, y otras asistieron el sábado al primer 'Live Cooking' de España

La primera edición del festival gastronómico 'Food & Sun' (mucho más comercial que 'Comida y Sol', la verdad sea dicha) echó el telón del pasado sábado en los jardines del Hotel Meliá Don Pepe, en un evento pionero en España (como han sido las iniciativas más populares de este festival). Por primera vez se ha hecho en España cocina en directo, 'Live Cooking', un espectáculo/experimento en el que son los propios comensales los que preparan los platos que se llevarán a la boca.

Pero el festival dio que hablar mucho antes. No en vano, desde el miércoles había actividades en el Palacio de Congresos, y el jueves, los expositores abrieron sus stands al público en la Alameda, donde hasta ayer se podía disfrutar de productos gallegos, pan recién hecho o embutidos de todas las procedencias, amén de aceites, vinos, etc.

Lo importante, lo más popular y que mayor relevancia mediática ha dado a este festival comenzó a suceder el viernes. En la playa de la Venus, a las 19:30 horas comenzaba el concurso de espetos. Con un jurado de excepción, en el que se encontraban Dani García (con una estrella Michelín en Calima), Pedro Subijana (tres estrellas en Akelarre), y el pastelero Francisco Torreblanca, 17 espeteros de los diferentes chiringuitos de la localidad mostraron su arte con el pescado insertado en la caña. La tradicional sardina se vio acompañada de lubinas y otros pescados aptos para este plato.

El premio al mejor espetero galardonado con el Espeto de Plata y 3.000 € en metálico ha sido para José Rovira del Pepe's Bar, en segundo lugar se ha destacado el trabajo de Manuel Haro de Hermanos Haro y el tercer premio lo ha recogido Manuel Triviño de El Ancla.

Como colofón al concurso se celebró una gran espetada popular en la misma playa en la que se prepararon 900 kilos de sardinas y que contó con la asistencia de más de 2000 personas.

Invitados de excepción

A esta espetada, así como al 'Live Cooking' del sábado asistieron, entre otros, el periodista Fernando Jáuregui, y el actor Fernando 'Tito' Valverde (conocido por sus papeles, entre otras, en películas como 'Todos los hombres sois iguales', que después se convirtió en serie de televisión; y en la pequeña pantalla por 'Pepa y Pepe' y, sobre todo, 'El Comisario'). En la cena del sábado también se pudo ver a la incombustible Laura Valenzuela, o a Ainhara Ortiz, decoradora y tía de la Princesa de Asturias.

Los tres chefs, encantados de dirigir a los invitados de esta cena mientras preparaban los platos, comentaban con ironía que "es la primera vez que damos de comer a 150 personas y trabajamos tan poco". La amistad que se profesan García, Subijana y Torreblanca es manifiesta. "Estamos encantados de estar aquí", exclamaban Subijana y Torreblanca: "Nos están tratando de maravilla, y además, poder disfrutar de una velada única en un marco como éste, es todo un lujo". Los asistentes se agruparon en torno a varias mesas con todos los ingredientes e instrumentos necesarios y con un ayudante de cocina que les ayudó a la preparación del menú. Cada mesa elaboró tres sencillas recetas -gazpacho de cerezas con nieve de queso fresco, anchoas, pistachos y aceite de albahaca, merluza en salsa verde con kokotxas y almejas, y postre copa chiringuito- siguiendo sus instrucciones en directo.

La alcaldesa, Ángeles Muñoz, destacó que se han logrado "todos los objetivos". "Pretendíamos asociar el nombre de Marbella y su atractivo turístico a la gastronomía, así como resaltar su oferta, y lo hemos conseguido", especificó. "Ahora los visitantes y turistas saben que Marbella no sólo es un lugar para disfrutar del ocio, sino que se come bien y con gran calidad".

Los tres amigos y reputados cocineros, en un momento de descanso. B.C.