

José Ravira gana el primer premio del concurso nacional de espetos del Food & Sun

El representante de Pepe's Bar se alzó con un espeto de plata y con un premio económico de 3.000 euros



La alcaldesa entregó el premio a José Ravira, visiblemente emocionado tras el certamen. *R. Jurado*



En la imagen, el jurado junto a los concursantes. *R. Jurado*

I. Catalán
Marbella

José Ravira, representante del chiringuito Pepe's Bar, resultó ganador ayer del I certamen nacional de espetos que se celebró en la Playa de la Venus de Marbella dentro de festival Food & Sun. De este modo, Ravira se hizo con el premio, basado en un espeto de plata y con una gratificación económica de 3.000 euros. El ganador, que lleva 40 años dedicado al arte culinario del espeto, se mostró visiblemente emocionado cuando la alcaldesa de Marbella, Ángeles Muñoz, le entregó el espeto de plata. El fue uno de los pocos espeteros que se decantó por la dorada para asarla en la caña.

El jurado no sólo valoró el sabor de los espetos sino que tuvo en cuenta la limpieza y organización, la presentación y el punto de sal y cocción

El segundo premio recayó en el propietario de uno de los chiringuitos más conocidos de Marbella, Manuel Haro, de Hermanos Haro. A él le otorgaron un talón de 3.000 euros, mientras que el tercero, Manuel Triviño, fue premiado con un reloj valorado en 1.500 euros, que fue entregado de manos de Dani García, del restaurante Calima, uno de

los fieles defensores del espeto.

La do ayer fue una de las actividades más esperadas dentro del festival Food & Sun, que durante toda esta semana se celebra en Marbella.

Un total de siete espeteros fueron los que ayer participaron en el concurso, para ser reconocido como el mejor especialista en preparar este tradicional plato que data del siglo XIX.

Además de los ganadores, entre el resto de los participantes se encontraba Juan Sánchez de Playa Casablanca, Víctor Manuel Durán de Los Sardinales, Francisco Salido de Andy's Beach y Juan Antonio Guerreró de Guayaba Beach. Todos ellos

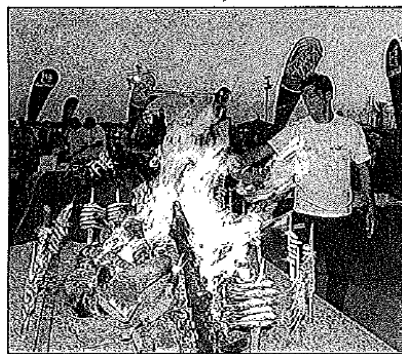
tuvieron que presentar al exigente y cualificado jurado tres espetos de los que uno de ellos se quedaba en la exposición, además de una dorada o lóbina asada al espeto, a elección del participante.

Así, el paladar de los miembros del jurado tuvo que decidir entre el succulento sabor de decenas de sardinias.

Entre ellos se encontraba Daniel García del restaurante Calima, Pedro Subijana del restaurante Akelarre y gran profesional de la cocina al poseer tres Estrellas Michelin, así como Francisco Torreblanca, pastelero que elaboró la tarta de la boda real de los Príncipes de Asturias



La Venus se convirtió en un entorno ideal para los espetos. *R. Jurado*



Los concursantes contaron con lo necesario para hacer los espetos. *R. A.*

y quien destacó "la maravillosa iniciativa del concurso de espetos al tiempo que valoró la diferencia de sabores entre las sardinias asadas". Por su parte, Subijana afirmó que era la primera vez que acudía a un concurso de espetos y aseguró que "los profesionales de este arte destacaron por su buen hacer".

Entre los puntos que el jurado valoró para calificar los platos no sólo se encontraba el sabor, sino que también tuvieron que considerar la limpieza y organización, la presentación, el gusto, el punto de sal y de cocción. Precisamente, uno de los concursantes, Víctor Manuel Durán, destacó que su manera de elaborar los espetos es "dorarlos bien" y que quedan "jugosos por dentro". Entre el material con el que contaron los concursantes se encontraban paños de cocina, leña, madera, cubos de agua, sal, mechero y

menaje. Antes de la deliberación del jurado, Dani García destacó el buen hacer de todos los participantes, al tiempo que valoró todas aquellas prácticas que supongan conservar "lo tradicional y ancestral", como es el caso de los espetos.

Durante toda la celebración del concurso, la Playa de la Venus estuvo muy ambientada, ya que a su término se celebró una gran espatada popular donde se prepararon 900 kilos de sardinias para unos 2.000 comensales.

"Live Cooking"

La primera edición de Food & Sun continuará hoy con una cena denominada "Live Cooking", en la que los invitados podrán cocinar siguiendo las indicaciones de los profesionales Dani García, Pedro Subijana y Paco Torreblanca.