

**Storage Solution needed?**

Learn more about Sun's lower cost, highly scalable storage solutions!  
[www.dct.sun.com/OpenStorage](http://www.dct.sun.com/OpenStorage)

**EKO meteorology products**

Meteorological instruments Solar radiation, spectroradiometer  
[www.eko-usa.com](http://www.eko-usa.com)

**Sun City South Africa**

Discover the heartbeat and of Africa at the Lost City P  
[www.suncityreservations.com](http://www.suncityreservations.com)

Ar

**Anuncios Google**[Food Festival](#)[Festival Madrid](#)[Festival Tango](#)[Free Sun TV](#)**[Gastronomía y Cía. - La ciencia y el arte culinario, recetas tradicionales, cocina de autor](#)**[suscripción](#)[RSS](#)



- [Inicio](#)
- [Fotos](#)
- [Archivo](#)
- [Acerca de](#)
- [Contacto](#)
- [Publicidad](#)

"...No hay amor más sincero que el amor a la comida..."

[Anuncios Google](#)[Chef](#)[Food Supplies](#)[After Sun](#)[Comida](#)

## Food & Sun Festival



Hoy se ha presentado en Marbella un nuevo evento gastronómico, **Food & Sun Festival**, un acontecimiento que celebrará este año su primera edición, con proyección de celebrarse cada año y de convertirse en un referente gastronómico internacional en el que prime la variedad y la calidad.

**Food & Sun Festival** se contempla como un nuevo empuje a la actividad turística de Marbella a través de la [gastronomía](#), promoción en la que el Ayuntamiento está trabajando desde la *Mesa de Turismo Gastronómica* y que es posible gracias a la labor de los profesionales de hostelería, que

cada vez ofrecen mayor calidad, vanguardia... lo que demanda la población.

Este nuevo evento celebrará su primera edición **del 1 al 6 de septiembre de 2009**. Por lo que han comentado en la presentación de **Food & Sun Festival**, en la que se encontraba el chef Dani García, se compondrá de distintas actividades, como “Alacena del Sur: Tintos & Quesos”, se realizará el 1 de septiembre y reunirá a un gran número de productores de quesos y de vinos para darse a conocer y realizar maridajes, del 3 al 6 de septiembre tendrá lugar “Sabores de la Tierra”, una [feria](#) gastronómica en la que se realizarán demostraciones, talleres, degustaciones y catas entre otras cosas.

También se realizará un concurso que seguramente será muy concurrido, el “Concurso de Espetos”, será el 4 de septiembre y habrá seis participantes que deberán mostrar la forma tradicional y artesanal de preparar un espeto. Al finalizar este certamen se realizará una espetada popular.

El 5 de septiembre tienen proyectado realizar un acto de asistencia obligada para los amantes de la buena cocina, maestros de los fogones como [Dani García](#), [Pedro Subijana](#) o [Paco Torreblanca](#) prepararán la cena “Cooking Alive” no cocinarán para los comensales, sino que les enseñarán cómo cocinar su propia cena.

También será un placer acudir como comensal a la “Cena Michelin” que clausurará el **Food & Fun Festival**, será la noche del día 6 de septiembre y en esta ocasión, la cena de gala sí que será preparada por cocineros cuyos restaurantes han sido galardonados con estrella [Michelin](#), como Dani García de *Calima*, Diego del Río de *El Lago* y Victor Trochi y Daniel Rosado de *Skina*.

Marbella nos espera para ofrecernos su gastronomía, como vemos, desde la más tradicional a la más vanguardista. Habría que hacer un pequeño esfuerzo y acudir ¿verdad?

Más información | [Ayto. Marbella](#)

Escrito por [VelSid](#) el 30 de Julio de 2009 | Categorías: [Eventos Gastronómicos](#)

Etiquetas: [Andalucía](#), [feria](#), [gastronomía](#)

- [sin comentarios](#)
- [comentar](#)

[¡Compártelo!](#)

## Entradas Relacionadas

- [Omnivore Food Festival 2008](#)
- [José Andrés nos habla del South Beach Wine & Food Festival](#)
- [I Festival Gastronómico de Zaragoza](#)
- [I Festival Gastronómico de Perú](#)
- [Eutopía](#)

« [Arroz con gambas y algas](#)  
[Sangría de cava](#) »



**Curso Cocina Profesional**  
Especialízate y Mejora Profesionalmente  
**Infórmate Ya!**

Estudios Superiores Abiertos  
*de Hostelería*  
www.EstudiaHosteleria.com Anuncios Google

No hay comentarios en “Food & Sun Festival”

### Comentar

NOMBRE (obligatorio)

E-MAIL (no se publicará)(obligatorio)

SITIO WEB

**XHTML:** Puedes utilizar las siguientes etiquetas:

A ABBR ACRONYM B BLOCKQUOTE CITE CODE DEL EM I Q STRIKE STRONG IMG

### COMENTARIO

---

Suscribirse a los comentarios de esta entrada

enviar comentario

### • publicidad



### **EKO meteorology products**

Meteorological instruments Solar radiation, spectroradiometer  
www.eko-usa.com

### **Curso Cocina-Gastronomía**

FP de Grado Medio a Distancia Solo para Madrid.  
Infórmate!  
www.formacion-universitaria.com

### **Media Barcode Labels**

3480/9840 LTO DLT SDLT AIT SAIT 8mm We print them all!  
www.netclabels.co.uk

### **'Seaclusion' On Carriacou**

Private Suites With Stunning Views Great Food, Beaches & Snorkelling  
www.seaclusionsuites.com



Anuncios Google

## • [suscripción](#)

Puedes suscribirte por correo electrónico, te enviaremos un email cuando se publiquen nuevos contenidos



## • [categorías del blog](#)

- [Bebidas](#) (118)
- [Chefs](#) (239)
- [Diccionario de cocina](#) (235)
- [Dónde comprar](#) (31)
- [Enología](#) (242)
  - [Bodegas](#) (22)
  - [Diccionario enológico](#) (14)
  - [El Sumiller](#) (14)
  - [Eventos Enológicos](#) (63)
  - [Noticias Enológicas](#) (139)
  - [Vinos](#) (33)
- [Eventos Gastronómicos](#) (411)
- [Formación](#) (42)
- [Historia de la gastronomía](#) (63)
- [Hoy Cocinas Tú](#) (188)

- [Libros de Cocina](#) (129)
- [Materia prima y productos](#) (444)
- [Muebles de cocina](#) (16)
- [Noticias gastronómicas](#) (723)
- [Nuevas tendencias](#) (70)
- [Recetas](#) (791)
  - [Aperitivos](#) (99)
  - [Carne y Pescado](#) (125)
  - [Entrantes](#) (273)
  - [Pan y varios](#) (106)
  - [Pinchos y Tapas](#) (47)
  - [Postres](#) (215)
  - [Recetas con FussionCook](#) (10)
- [Recetas de los Chefs](#) (28)
- [Recetas y cocina de escuela](#) (6)
- [Recursos en la red](#) (89)
- [Restaurantes](#) (58)
- [Taller I+D](#) (29)
- [Técnicas culinarias](#) (87)
- [Todo Salud](#) (295)
- [Transgénicos y OMG](#) (140)
- [Turismo gastronómico](#) (31)
- [Utensilios de cocina](#) (190)
- [Vídeos](#) (146)

•

## • [archivos](#)

- [Septiembre 2009](#) (47)
- [Agosto 2009](#) (127)
- [Julio 2009](#) (172)
- [Junio 2009](#) (168)
- [Mayo 2009](#) (169)
- [Abril 2009](#) (171)
- [Marzo 2009](#) (182)
- [Febrero 2009](#) (169)
- [Enero 2009](#) (145)
- [Diciembre 2008](#) (183)
- [Noviembre 2008](#) (186)
- [Octubre 2008](#) (190)
- [Septiembre 2008](#) (208)
- [Agosto 2008](#) (193)
- [Julio 2008](#) (238)
- [Junio 2008](#) (240)
- [Mayo 2008](#) (256)
- [Abril 2008](#) (190)
- [Marzo 2008](#) (233)
- [Febrero 2008](#) (206)
- [Enero 2008](#) (107)
- [Diciembre 2007](#) (2)

## • [galería fotográfica](#)

Fotografías de algunas de nuestras recetas o de eventos a los que hemos asistido.



- [suscripción](#)

Puedes suscribirte a un Agregador de Noticias que te permitirá seguir las actualizaciones de este Blog



- **últimos comentarios**

- [David G](#): "Holas, super interesante esta receta. Estoy en el primer..." en [Receta de](#)

[Salmón con salsa de coco y vainilla](#)

- [glutoniana](#): "Tacones sin tapas; justo hoy he puesto en mi blog la receta del wan-tun con harina..." en [Harina de arroz](#)
- [Noelia](#): "He probado esta receta y me salió una pizza deliciosa, crujiente y muy..." en [Receta de Masa de pizza crujiente](#)
- [javier](#): "Muy buena la receta!. Una forma de hacer que luego sean más..." en [Hoy Cocinas Tú: Ensalada de pimientos rojos](#)
- [Celia](#): "Que guay! muchas gracias por publicarla! un beso y..." en [Hoy Cocinas Tú: Ensalada de pimientos rojos](#)

## • enlaces de interés

- Blogs Culinarios
  - [Ana en la cocina](#)
  - [Apunts de cuina \(cat\)](#)
  - [Bienmesabe](#)
  - [Blog de Cuina](#)
  - [Bocados dulces y salados](#)
  - [Canela y Chocolate](#)
  - [ChefUri](#)
  - [Chocolatisimo](#)
  - [Cocinar para los amigos](#)
  - [Cuaderno Matoses](#)
  - [Cuinant](#)
  - [Dani Albors](#)
  - [Degústalo](#)
  - [Deliciosa Martha \(cat\)](#)
  - [El Aderezo](#)
  - [El Blog Alternativo](#)
  - [El Cocinero Fiel](#)
  - [El Gran Chef](#)
  - [El pingue](#)
  - [Food & Cook](#)
  - [Gastroastur](#)
  - [Gastronomicae](#)
  - [i-recetas](#)
  - [La Cocina de Auro](#)
  - [La Cocina de Pedro Martino](#)
  - [La cuina vermella \(cat\)](#)
  - [La loca cocina](#)
  - [La margarita se agita](#)
  - [La NekOcina](#)
  - [La vida en Buenos Aires y afines](#)
  - [La Zuccheriera](#)
  - [Las recetas de mamá](#)
  - [Los Pecados del Monaguillo](#)
  - [Margot, cosas de la vida](#)
  - [Menja sa](#)
  - [Mercado Calabajío](#)
  - [Mi blog de pintxos](#)
  - [Mi dulce tentación](#)
  - [MilSabores](#)
  - [No tot son postres \(cat\)](#)
  - [PanyVarios](#)
  - [Pepekitchen](#)

- [Recetario Canecositas](#)
- [Se Cocina](#)
- [Tacones sin tapas](#)
- [Tartas provocativas](#)
- [Tomásnomás](#)
- [Una cocina Delokos](#)
- [Webos Fritos](#)
- [¡A ver qué cocinamos hoy!](#)
- [¿Te quedas a cenar?](#)
- Blogs culinarios en otros idiomas
  - [Bread cetera](#)
  - [Campo di Fragole](#)
  - [Chocolat et caetera](#)
  - [Cook Almost Anything \(eng\)](#)
  - [Cookthink](#)
  - [I Dolci di Pinella](#)
  - [Lao Cook \(eng\)](#)
  - [The Kitchn](#)
- Enlaces Profesionales
  - [7 Caníbales](#)
  - [A fuego lento](#)
  - [Chefs Pourcel](#)
  - [Cocina y mucho más](#)
  - [Comer con Lila](#)
  - [Curious Cook](#)
  - [Directorio de Alimentación](#)
  - [El Malbec TV](#)
  - [Experiencia Culinaria](#)
  - [Fundación Alícia](#)
  - [Gastronomía UJI](#)
  - [Leonardo Choi](#)
  - [Martín Berasategui](#)
  - [Navarra Gourmet](#)
  - [Rescoweb](#)
  - [Salsa de Chiles](#)
  - [Santi Santamaria Blog](#)
  - [Sopas con hondas](#)
  - [Sumito Estévez](#)
  - [Tere Gallimó](#)
  - [Worlds of Flavor Spain](#)



## • créditos

- Propiedad: **Javier Muniesa**
- Diseño y desarrollo: [Blogestudio](#)
- CMS: [WordPress](#)
- Alojamiento: [Ferca Network](#)



- [Inicio](#)
- [Acerca de...](#)
- [Contacto](#)
- [Suscripción](#)
  
- [Aviso legal](#)
- [Condiciones de uso](#)
- [RSS](#)

