

 

- [Firmas](#)
- [Artículos](#)
- [Lo Último](#)
- [Eventos](#)
- [Chefs](#)
- [Restaurantes](#)
- [Vinos](#)
- [Libros](#)
- [Viajes](#)
- [Consumo](#)
- [Alimentos](#)
- [Enlaces](#)
- [Suscríbete](#)
- [Publicidad](#)
- [Contacto](#)

[Suscríbese gratuitamente al boletín de conmuchagula.com](#) y reciba cómodamente las últimas noticias en su correo electrónico o lector de RSS



Live Cooking en en Food & Sun Festival de Marbella

Jaime Jiménez | Publicado el **Viernes, 11 Septiembre 2009** en [Articulos sobre eventos](#)

Automatic translation:



By N2H

|





Famosos y menos famosos, los participantes del Live Cooking fueron chefs por un día

El pasado sábado tuvo lugar el Marbella el broche final del Sun & Food Festival. **150 comensales tuvieron oportunidad de disfrutar de uno de los eventos culinarios más novedosos de los celebrados en España este año: Live Cooking.**

En el elegante marco de los jardines del Hotel Meliá Don Pepe se colocaron apenas 18 mesas, en la que **los comensales prepararon su propia cena bajo la dirección de Dani García (Gazpacho de cerezas con nieve de queso y anchoas), Pedro Subijana (Merluza en Salsa Verde con Cocochas y Almejas) y Paco Torreblanca (bizcocho de plátano, mousse de chocolate y fruta).**

Ataviados con delantales y gorros de chef proporcionados por la organización al efecto, famosos y menos famosos se afanaron en la preparación de los platos siguiendo las indicaciones dictadas por los cocineros. **Una “Minipimer” un colador “chino”, una placa de inducción, sartenes y la materia prima necesaria para la preparación fueron los elementos puestos a disposición de cada una de las mesas.**



Dani García, Pedro Subijana y Paco Torreblanca dirigieron a los participantes, convertidos en chefs por un día

Durante el evento se realizó un **homenaje a la gastronomía marbellí**, con el **reconocimiento a profesionales de la ciudad por su larga trayectoria y dedicación a la hostelería**. Establecimientos como el de Simón Padilla, **Albert y Simón, La Hacienda, Bar el Estrecho y el restaurante Santiago, fueron los homenajeados** en la recta final del Marbella Food & Sun Festival. Un evento promovido por el Ayuntamiento de Marbella, que **ha combinado la cocina más vanguardista con la más popular y de mayor tradición**, poniendo de manifiesto la **excelencia de la gastronomía marbellí, que cuenta con la mayor concentración de estrellas Michelin por metro cuadrado en España.**

Pásalo:



También te puede interesar:

1. [Marbella Food&Sun festival, del 1 al 6 de Septiembre](#)
2. [Primer día del Food & Sun en Marbella](#)
3. [Primer Concurso Nacional de Espetos en el Food & Sun de Marbella](#)
4. [Whisky Live 2009 en Madrid](#)
5. [Festival de cine y gastronomía CINEGOURLAND](#)

«« Anterior: [Primer Concurso Nacional de Espetos en el Food & Sun de Marbella](#)
 Siguiente: [Presentación en Madrid del Club de Producto Turístico Rutas del Vino](#) »»

Comentarios sobre "Live Cooking en en Food & Sun Festival de Marbella":

1. 1



Enviado por Carlos Prado Gonzalez
 14 Septiembre 2009, 12:58 am

La alcaldesa de Marbella dijo a los medios “se han cumplido los objetivos que teníamos marcados” no se cuales serían, pero, en lo referente a Sabores de la tierra, el día que yo fui, había once expositores mal contados. Se vendía el festival como de productos gourmet y delicatessen (según lo publicado en páginas como: afuegolento.com; gastronomía&cia.com; conmuchagula.com; etc.) yo no vi nada de eso. Un par de expositores con denominación de origen y poco más.

Del ‘Live cooking’ solo puedo decir que, tras dos intentos por conseguir información (en la concejalía de turismo) de cómo poder asistir, en mi tercer intento me dicen que esta todo completo. Me pregunto, Laura Valenzuela y Tito Valverde ¿llamaron para reservar?, como me dijeron a mí.

Y qué decir de la cena, programada para el domingo y, denominada según el sitio: “Un mar de estrellas”, “Cena Michelin” ó “cena de gala”. Pues nada, porque se anuló.

Para mí solo se salvo la Alacena del Sur, ahí sí que había variedad.

Muchísimo tienen que mejorar, si tienen pensado hacer una segunda edición, o si va a ser igual que esta edición, porfavor vendanlo de otra forma.

Jaime donde dice que se ha puesto de manifiesto la excelencia de la gastronomía marbellí.

¿Te ha gustado el artículo? ¿Te animas a dar tu opinión?

Enviar un comentario

Nombre *(obligatorio)*

Dirección de correo electrónico *(no será publicada) (obligatoria)*

Página Web

Código de Seguridad: Escriba los números y letras que aparecen en la imagen inferior 

Comentario



Sort comments by:

- Date ASC
- Date DESC
- Name ASC
- Name DESC

- Disable Trackbacks
- Remember Settings? *
- * Applied after refresh

Apply

Enviar Comentario

• Comentarios recientes:

- - [Pedro Benito Sáez](#): ¡Enhorabuena para María José Vásquez! “La nariz de Oro” es una... [\[Leer más\]](#)
- - [GISELLE BARRETO](#): Me gusta leer sus revistas,son fabulosas,amenas y su lenguaje ameno,sobre... [\[Leer más\]](#)
- - [nacho](#): Felicidades! Envidia de lo más insano me embarga. No puedo hablar de la comida, sin... [\[Leer más\]](#)
- - [Carlos Prado Gonzalez](#): La alcaldesa de Marbella dijo a los medios “se han cumplido los... [\[Leer más\]](#)
- - [El Trasgu La Fronda](#): Completa tu fin de semana perfecto en la Vega de Brañagallones contratando... [\[Leer más\]](#)



Followers (6)



Sigue conmuchagula.com en Facebook

Mi-Dietas.com

Restaurante La Casuca

Cocina de siempre con un toque muy personal -
Conózcenos- 91 314 56 96
www.casuca.com

Placeres Gastronómicos

Alta Gastronomía en su Casa, Quinta Gamma para
Restautación.
www.novagamma.com

Técnico en Hostelería

Carrera Técnica en Cocina 1º Hotel-Escuela
Univ.de Europa
www.euht-santpol.org

Anuncios Google

- [Quiénes somos](#)
- [Publicidad](#)
- [Contacto](#)



© 2008-2009 Con Mucha Gula / Todos los derechos reservados