



# DIARIO MARBELLA

Viernes 25 de Septiembre de 2009. Actualizado a las 09:03:34h. 9.723 Lectores conectados

PORTADA | LOCAL | ACTUALIDAD | CULTURA | COMUNIDAD | DEPORTES | RESERVA SEXO | MÁS S

PORTADA » Seccion » noticia

 Imprimir

 Comentar

## noticias relacionadas

**El "Marbella International Film Festival" colocará de nuevo este año a la ciudad en el circuito cinematográfico internacional**

21/09/2009 17:09:19

**Presentación del Festival Internacional de Cine de Marbella**

18/09/2009 20:07:53

**El PSOE de Marbella solicita al equipo de gobierno que ningún cargo de confianza cobre más que Griñán**

24/09/2009 19:12:35

**La provincia celebrará el Festival de los Cantes para poner en valor los estilos propios y artistas flamencos**

24/09/2009 19:12:34

**Marbella albergará la próxima semana un encuentro de touroperadores de países del Golfo Pérsico**

24/09/2009 19:12:33

## Culmina el primer 'Food & Sun Festival' en Marbella "con el logro de los objetivos marcados"

06/09/2009 20:09:38

'Food & Sun Festival' culminó anoche su primera edición en la localidad malagueña de Marbella "con el logro de los objetivos marcados", según la alcaldesa de este municipio, Ángeles Muñoz.

Este festival se desarrolló desde el pasado martes con diversas actividades para posicionar a esta ciudad como referente del turismo gastronómico. "Pretendíamos asociar el nombre de Marbella y su atractivo turístico a la gastronomía, así como resaltar su oferta, y lo hemos conseguido", apuntó.

Muñoz comentó que "ahora los visitantes y turistas saben que Marbella no sólo es un lugar para disfrutar del ocio, sino que se come bien y con un gran calidad". "La gastronomía en la oferta turística es un aliciente que teníamos que poner en valor y así se ha hecho", aseveró.

La regidora destacó la "novedosa idea" desarrollada anoche, denominada 'Live cooking', una divertida cena donde los invitados cocinaron siguiendo las indicaciones de los chefs Dani García, del Restaurante Calima; Pedro Subijana, del Restaurante Akelarre; y Paco Torreblanca, afamado reposter que elaboró el menú de la boda real de los Príncipes de Asturias.

Los asistentes se agruparon en torno a varias mesas con todos los ingredientes e instrumentos necesarios y con un ayudante de cocina que le 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 las instrucciones en directo de estos profesionales.

Entre los asistentes se encontraban Laura Valenzuela y el actor Tito Valverde, quien dijo estar muy vinculado con Málaga, donde comenzó a practicar teatro y a fomentar su afición a la interpretación.

---

### Comentar la noticia

Nombre

E-mail

Comentario

Introduzca el código



---

PUBLICIDAD