



El Ayuntamiento organiza la primera edición del "Food&Sun Festival" para convertirlo en un gastronómico internacional

Plaza de los Naranjos s/n, 29601 Marbella (Málaga) ESPAÑA - Tfno. +34 952 761

viernes, 31 de julio de 2009

El acontecimiento gastronómico, que se celebrará del 1 al 6 de septiembre, programará diversas actividades tan variadas como un "Cena Michelin" y contará con reconocidos chefs nacionales, entre ellos Dani García, impulsor también del festival

El delegado municipal de Turismo, José Luis Hernández, ha presentado esta mañana en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Marbella el Food&Sun Festival, un acontecimiento gastronómico que pretende dar a conocer la importante variedad y calidad de la cocina de Marbella. El edil, acompañado por el delegado provincial de Turismo, Antonio Souvirón, el presidente del CIT Marbella, Miguel Gómez y Moisés García, ha subrayado que el festival "nace con vocación de continuidad y con la intención de convertirse en un referente internacional

Ha destacado que esta iniciativa es posible gracias al potencial gastronómico del municipio y a la labor que los profesionales están desarrollando desde hace muchos años.

Hernández ha recordado que el Ayuntamiento lleva trabajando, a través de la Mesa de Turismo Gastronómica, en la promoción de la buena cocina, "estrategia que ha comenzado a cobrar importancia a nivel estatal".

Por su parte, el delegado provincial ha resaltado esta iniciativa que demuestra que "Marbella está en permanente ebullición en pensando qué es lo que se puede hacer para innovar ahora que la economía está pasando una situación complicada".

Souvirón ha destacado que el festival es todo un acierto que redundará en la mejora de la promoción en toda la comunidad y ha animado a las empresas a impulsar iniciativas "inteligentes".

José Luis Hernández ha explicado que el festival, que se celebrará del 1 al 6 de septiembre, reunirá a los establecimientos más prestigiosos de la zona, que participarán en distintos eventos que harán posible dar a conocer al gran público las excelencias de la cultura gastronómica más arraigada que participan en distintos eventos que harán posible dar a conocer al gran público las excelencias de la zona.

"Es un gran evento que pretende promocionar Marbella como ciudad de primer nivel del turismo gastronómico. Son pocos los que lo hacen, es la que probablemente la que tenga el mayor número de restaurantes con estrellas Michelin por metro cuadrado", ha señalado.

El evento permitirá tanto a residentes como a turistas disfrutar de las distintas actividades programadas, entre las que destaca el concurso de cocina que tendrá lugar el 4 de septiembre y se configura como un evento que convierte en protagonista el plato más tradicional y su forma de cocinar. Los concursantes participarán para alzarse como el mejor espetero con un jurado compuesto por profesionales de la zona. Una vez proclamado el ganador, tendrá lugar una gran espetada popular.

Otra de las actividades, denominada "Alacena del Sur: Tintos&Quesos", que tendrá lugar el 1 de septiembre, pretende reunir a los amantes del vino y del mundo de los quesos. El motivo de este evento es congrega a los distribuidores y comerciales de este sector y crea un espacio para promocionar y dar a conocer sabrosos y desconocidos caldos de Andalucía, maridados por referencias de quesos igualmente interesantes.

Entre el 3 y el 6 de septiembre se celebrará "Sabores de la Tierra" en el Paseo de la Alameda y la Avenida del Mar, una Feria de productos locales que ofrecerá diferentes actividades como catas, talleres para los más jóvenes, Degustaciones, Demostraciones, etc.

Para el sábado 5 de septiembre, algunos de los cocineros más conocidos de España como Dani García, Pedro Subijana y Ferran Adrià, entre otros, serán los protagonistas de la "Cena de los Maestros" del más del centenar de personas que asistan a la cena "Cooking Alive", en la que siguiendo las instrucciones de los chefs invitados tendrán que cocinar su propia cena.

Por último, tendrá lugar una "Cena Michelin", que será el broche final del Marbella Food&Sun Festival, la noche del 6 de septiembre. Será una exquisita cena que reúne, en un entorno especial, las elaboraciones de los chefs de los restaurantes Calima, El lago y Skina respectivamente.

Con este evento, promovido por el Ayuntamiento, se pretende dar a conocer nacional e internacionalmente la calidad y profesionalidad de la cocina de Marbella en donde se encuentran algunos de los mejores chefs de Europa.

Food&Sun pretende conjugar la cocina más tradicional y popular con la más vanguardista y sofisticada y erigirse como una experiencia gastronómica de alcance de todos.

[Siguiente >](#)

[Volver](#)

[Encuétranos en Facebook](#)

Inicio

El Ayuntamiento organiza la primera edición del "Food&Sun Festival" para convertirlo en un gastronómico internacional

viernes, 31 de julio de 2009

El acontecimiento gastronómico, que se celebrará del 1 al 6 de septiembre, programará diversas actividades tan variadas como un "Cena Michelin" y contará con reconocidos chefs nacionales, entre ellos Dani García, impulsor también del festival

El delegado municipal de Turismo, José Luis Hernández, ha presentado esta mañana en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Marbella el Food&Sun Festival, un acontecimiento gastronómico que pretende dar a conocer la importante variedad y calidad de la cocina de Marbella. El edil, acompañado por el delegado provincial de Turismo, Antonio Souvirón, el presidente del CIT Marbella, Miguel Gómez y Moisés García, ha subrayado que el festival "nace con vocación de continuidad y con la intención de convertirse en un referente internacional

Ha destacado que esta iniciativa es posible gracias al potencial gastronómico del municipio y a la labor que los profesionales están desarrollando desde hace muchos años.

Hernández ha recordado que el Ayuntamiento lleva trabajando, a través de la Mesa de Turismo Gastronómica, en la promoción de la buena cocina, "estrategia que ha comenzado a cobrar importancia a nivel estatal".

Por su parte, el delegado provincial ha resaltado esta iniciativa que demuestra que "Marbella está en permanente ebullición en pensando qué es lo que se puede hacer para innovar ahora que la economía está pasando una situación complicada".

Souvirón ha destacado que el festival es todo un acierto que redundará en la mejora de la promoción en toda la comunidad y ha animado a las iniciativas "inteligentes".

José Luis Hernández ha explicado que el festival, que se celebrará del 1 al 6 de septiembre, reunirá a los establecimientos más próximos a la cultura gastronómica más arraigada que participarán en distintos eventos que harán posible dar a conocer al gran público las excelencias de la zona.

"Es un gran evento que pretende promocionar Marbella como ciudad de primer nivel del turismo gastronómico. Son pocos los que consiguen ser la que probablemente la que tenga el mayor número de restaurantes con estrellas Michelin por metro cuadrado", ha señalado.

El evento permitirá tanto a residentes como a turistas disfrutar de las distintas actividades programadas, entre las que destaca el concurso de cocineros que tendrá lugar el 4 de septiembre y se configura como un evento que convierte en protagonista el plato más tradicional y su forma de cocinar. Los concursantes participarán para alzarse como el mejor espetero con un jurado compuesto por profesionales de la zona. Una vez proclamado el ganador, tendrá lugar una gran espetada popular.

Otra de las actividades, denominada "Alacena del Sur: Tintos&Quesos", que tendrá lugar el 1 de septiembre, pretende reunir a los productores de vinos y del mundo de los quesos. El motivo de este evento es congrega a los distribuidores y comerciales de este sector y crear un espacio que promocione y dar a conocer sabrosos y desconocidos caldos de Andalucía, maridados por referencias de quesos igualmente interesantes.

Entre el 3 y el 6 de septiembre se celebrará "Sabores de la Tierra" en el Paseo de la Alameda y la Avenida del Mar, una Feria de productos locales que ofrecerá diferentes actividades como catas, talleres para los más jóvenes, Degustaciones, Demostraciones, etc.

Para el sábado 5 de septiembre, algunos de los cocineros más conocidos de España como Dani García, Pedro Subijana y Ferran Adrià, "Maestros" del mundo culinario, se reunirán en la cena "Cooking Alive", en la que siguiendo las instrucciones de los chefs invitados tendrán que cocinar su propia cena.

Por último, tendrá lugar una "Cena Michelin", que será el broche final del Marbella Food&Sun Festival, la noche del 6 de septiembre, ofrecida por los chefs con estrella Michelin de Marbella. Una exquisita cena que reúne, en un entorno especial, las elaboraciones de los chefs Víctor Trochi y Daniel Rosado, de los restaurantes Calima, El lago y Skina respectivamente.

Con este evento, promovido por el Ayuntamiento, se pretende dar a conocer nacional e internacionalmente la calidad y profesionalidad de la cocina de Marbella en donde se encuentran algunos de los mejores chefs de Europa.

Food&Sun pretende conjugar la cocina más tradicional y popular con la más vanguardista y sofisticada y erigirse como una experiencia gastronómica que alcance de todos.

[Siguiente >](#)

[Volver](#)

Encuétranos en Facebook



