

# Marbella acoge una nueva actividad del Festival Food & Sun con "Sabores de la tierra"

Durante su celebración habrá talleres para los más pequeños, donde aprenderán a hacer pan y ensaladas

I. Catalán  
Marbella

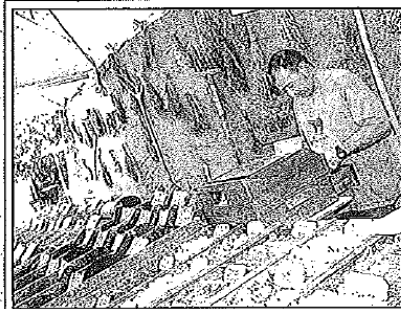
El Parque de La Alameda fue ayer el escenario de una nueva actividad culinaria enmarcada dentro del Festival Food & Sun que se celebra durante esta semana en Marbella. La de ayer, titulada, "Sabores de la tierra", congregó a más de una decena de puestos dedicados a la gastronomía española, en su forma más artesanal. Desde productos elaborados con una base principal de castaña, hasta quesos y pan, todos ellos de manera artesana dejando de lado cualquier tipo de maquinaria. Es el caso del puesto de Juanjo Cloner, "procedente de Gerona, donde in situ, frente al cliente, omea el pan en su particular horno de leña.

El secreto de sus productos es que fomenta la "cultura de hacer pan", que a su juicio, se está perdiendo. Por ello, el modo artesanal es lo que prima en su pan, entre los que destaca además "el preño", característico por llevar dentro de la masa, chorizo, jamón o queso.

*Este particular mercado también dispone de una zona de ocio en el Parque de La Alameda de Marbella, con varias tabernas para degustar la gastronomía española*

Además del pan, en "Sabores de la tierra" se puede disfrutar de otros muchos productos, como los quesos o los jamones de jabugo ecológicos. En el caso de los primeros, hasta La Alameda se trasladó el stand "Quesos de Call", cuya variedad "Pañolete" ha ganado el primer premio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, al mejor queso ecológico. "Somos muy rigurosos con los controles de calidad y exigimos que el producto ofrezca lo que requiere su 'certificado'", explicó el propietario del puesto, Óscar Ortía.

El concejal de Turismo, José Luis Hernández, visitó ayer esta particular feria instalada en Marbella, donde informó de que además de poder comprar los productos, también habrá talleres para los más pequeños durante el fin de semana. Uno de ellos estará centrado en la elaboración del pan y el otro en las ensaladas. Ambos serán impartidos por profesionales del mundo culinario. "Sabores de la tierra" no sólo se ofrece



## Mercado exclusivo para los productos de Denominación de Origen

"Sabores de la tierra" es la segunda actividad que se enmarca dentro del festival gastronómico Food & Sun, tras "Alhacena del Sur: Tintos & Quesos", y nace con el objetivo de convertirse en un mercado exclusivo para reunir a las empresas nacionales más impor-

tañtes de Denominación de Origen. Además, este evento persigue convertirse en un certamen referente en Marbella, así como impulsar la cultura gastronómica del país desde uno de sus puntos más tradicionales del sector.

como una feria para la compra de productos, sino que también se convierte en un lugar de ocio, puesto que en las inmediaciones del Parque de La Alameda hay instaladas dos barras para que los marbellenses degusten tanto pulpo, como cualquier otra variedad gastronómica del país.

### Concurso de espetos

El Festival Food & Sun continuará hoy con el concurso de espetos en la Playa de La Venus. Comenzará a las 19.30 horas, en una actividad en la que seis espeteros profesionales participan elaborando espetos con distintos tipos de pescado, donde no faltará la tradicional sardina. El certamen contará con un jurado compuesto por expertos en gastronomía y espeteros de reconocido prestigio, que se encargarán de decidir quien merece el título de mejor espetero profesional.



En "Sabores de la tierra" se quiere reivindicar la elaboración artesanal del pan.

A. Glez



La feria cuenta con 14 puestos de productos gastronómicos.



Fueron muchos los que ayer se acercaron a La Alameda a comprar. A. G.