

The logo for the Marbella Food & Sun Festival. It features the word "MARBELLA" in a smaller red font above "FOOD" in a large red font. A large red ampersand "&" is positioned between "FOOD" and "SUN". The word "SUN" is in a large red font, and "FESTIVAL" is in a smaller red font below it. To the right of the ampersand, there is a graphic of three black fish swimming upwards along a red vertical line.

MARBELLA
FOOD & SUN
FESTIVAL

22, 23 y 24 de Agosto

MARBELLA (MÁLAGA)

DOSSIER DE PRENSA

ÍNDICE

Presentación	Pág. 3
Programación	Pág. 5
Live Cooking	Pág.6
Wine & Green	Pág. 7
Concurso de Espetos	Pág. 9
Contacto	Pág. 13

MARBELLA FOOD&SUN FESTIVAL

Del 22 al 24 de agosto, el Ayuntamiento de Marbella celebra la II edición del Marbella Food&Sun Festival. Un evento que tiene como finalidad dar a conocer la variedad y calidad de la gastronomía de la ciudad andaluza. Una acción que reúne lo mejor de la cocina marbellí y la tradición culinaria de la zona.

Marbella es la ciudad española con más estrellas Michelin, en proporción, por metro cuadrado. Cuenta con más de 800 cocineros profesionales, muchos de ellos galardonados varias veces por academias de prestigio. Con este evento, se pretende dar un impulso a la cultura gastronómica de la ciudad y sus tradicionales técnicas de elaboración. En definitiva, un evento que integra tradición y vanguardia en un escenario único, la ciudad de Marbella.

Situada en un lugar privilegiado cuenta con todas las ventajas de la costa y de la sierra, conjuga un ambiente urbano y cosmopolita, consecuencia de la heterogeneidad de sus habitantes, procedentes de más de 130 países, con un espíritu costero y deportista. Además, goza de un clima regular que permite disfrutar del buen tiempo durante todo el año. Con Marbella Food&Sun Festival se busca impulsar la cultura gastronómica como complemento de la gran oferta turística de la ciudad.

Durante estos días, los habitantes de Marbella, así como los cientos de miles de turistas que cada año visitan esta ciudad de la Costa del Sol, podrán disfrutar de distintas actividades, como:

- Live Cooking: El domingo 22 de agosto, algunos de los cocineros más conocidos de España como Dani García, José Andrés y Andrea Tumbarello serán los “Maestros” de más del centenar de personas que asistan a esta cena en la que, siguiendo las instrucciones de los cocineros profesionales, los asistentes, los cuales podrán comprar sus entradas a partir del día 2 de agosto, tendrán que cocinar su propia cena. Algunos de los rostros más populares de la sociedad española, se pondrán el delantal y el gorro para cocinar, según las instrucciones de los maestros, el menú de la noche.
- Wine&Green: El lunes 23 de agosto, la alta cocina y el golf se unirán en un exclusivo evento, donde además de poder disfrutar de otro de los grandes atractivos de Marbella, sus campos de golf, se realizará una degustación de vinos blancos y espumosos junto con un cóctel ofrecido por los tres restaurantes de Marbella galardonados con una Estrella en la reconocida guía Michelin, Calima, El Lago y Skina.
- Concurso de espetos, que se celebrará el martes 24 de agosto. Un evento que convierte en protagonista el plato más tradicional de la zona, el espeto y su forma artesanal de prepararlo. Seis espeteros de la zona concursarán por hacerse con el espeto de plata, con un jurado compuesto por profesionales de la gastronomía y espeteros profesionales ya retirados y de gran reputación.

PROGRAMACIÓN

DOMINGO 22 DE AGOSTO

22:00 **Live cooking (Hotel Meliá Don Pepe)**

LUNES 23 DE AGOSTO

08:00 **Wine & Green (club de Golf Aloa)**

MARTES 24 DE AGOSTO

19:00 **CONCURSO DE ESPETOS (Playa Venus)**

LIVE COOKING

Un espectáculo basado en la cocina en directo. Los 200 asistentes que hayan tenido el privilegio de poder conseguir una entrada al evento al precio de 100€ el cubierto, deberán prepararse su propia cena bajo las órdenes de Dani García, José Andrés y Andrea Tumbarello.

Desde un escenario que representa una cocina, Dani García, José Andrés y Andrea Tumbarello son los encargados de presentar y guiar a los “cocineros”-comensales en la elaboración de la cena. Los asistentes se agrupan en torno a 25 mesas que cuentan con todos los ingredientes e instrumentos necesarios y con un ayudante de cocina que les apoyará en la preparación del menú. Cada mesa debe elaborar tres sencillas recetas siguiendo las instrucciones en directo de estos tres grandes maestros. Algunos rostros conocidos serán improvisados chefs, a quienes les tocará preparar la cena para sus compañeros de mesa.

Una cena divertida que sirve como reconocimiento de la ciudad de Marbella a los grandes profesionales de la cocina que han llevado el nombre de la ciudad a lo más alto de la gastronomía internacional.

FECHA: 22 de Agosto

LUGAR: Hotel Don Pepe

HORA: 22:00



Tito Valverde y Laura Valenzuela durante la cena Live Cooking en el Food & Sun Festival 2009



Pedro Subijana, Dani García y Paco Torreblanca “maestros” en la cena Live Cooking en el Food & Sun Festival 2009

INFORMACIÓN SOBRE EL MENÚ:

El menú que degustarán los asistentes al evento Live Cooking ha sido:

Jamón de Sierra Mayor de Jabugo

Queso Boffard Reserva

Aperitivos ofrecidos por Antonio de Miguel:

Tabla de Ahumados: solomillo de salmón y filete de bacalao

Tostadas con Foie Micuit

Mojama de atún de Almadraba

Cecina de León

Primer plato: Gazpacho de Melocotón de viña con Tofu. Ofrecido por Dani García

Segundo plato: Lubina de Veta la Palma en un caldo de moluscos con guisantes. Ofrecido por José Andrés

Tercer plato: Pizza “marbellita” ofrecido por Andrea Tumbarello.

Postre: Gin “golazo” Mombasa con mini brocheta de frutas Andrea Tumbarello

Bodega:

MOËT & CHANDON Brut Impérial

Cerveza San Miguel Reserva Selecta

Protos Verdejo 2009, D. O Rueda

Louis Roederer Brut Premier, AOC Champagne

Somiller Vinos

WINE&GREEN

Se trata de un torneo de golf con jugadores federados, con la novedad de ser un evento gastrodeportivo, en el que el mundo del golf, el vino y la alta gastronomía se darán la mano. Esta competición permitirá aunar entre sus participantes e invitados, diferentes públicos relacionados con el mundo de la hostelería, amantes de los buenos caldos y la buena mesa, ingredientes que serán nexo de unión entre los invitados.

Durante esta jornada, se gozará del campo de golf, de una cuidada degustación de vinos blancos y espumosos de las más importantes bodegas, además de un cóctel ofrecido por los tres chefs galardonados con una estrella Michelin con los que cuenta Marbella: Restaurante Calima, Restaurante El Lago y Restaurante La Skina que culminará con la entrega de premios del torneo.

FECHA: Lunes 23 de agosto

LUGAR: Club Golf Aloha. Marbella

Hora: 08:30 Comienzo del torneo

A las 11.30 horas tendrá lugar un Clinning ofrecido por Nike Golf y el club de golf Aloha en el que participarán personajes de renombre dentro del sector de la restauración marbellí así como los chefs Dani García y Andrea Tumbarello. Entre los participantes al torneo se encuentra el Chef José Andrés o Manuel Jurado, Presidente de LANDALUZ Asociación Empresarial de Calidad Certificada.

Durante el cóctel, cuando tenga lugar la entrega de premios, se llevará a cabo la entrega de unas placas de reconocimiento a la trayectoria profesional dentro del sector de la restauración marbellí a las siguientes personas/establecimientos:

Cristobal Rueda: Presidente de AJECOMAR, Asociación de Jefes de Cocina de Marbella.

Restaurante Alfredo (San Pedro de Alcántara)

Restaurante Altamirano (Marbella)

Bodegas que participan:

Pazos de Lusco

Antonio Montero

Cava Agustí Torello Mata

Tricó

Agrícola Castellana

Montebaco

Madai

Ossian

Alter Enus

Colonias de Caleón

Piedemonte

Castro Baroña

Raventos i blanc

Mar de frades

Pago de Tharsys

Codorniú

Legaris

Raimat

Solterra

Casa Novo

Cova Serodia

Señorío de Rubiós

Pazo de San Mauro

Chivite

Cavas Hill

Valle del Loire

Juve i Camps

Marqués de Irún

Champagne Lanson

Freixenet

El Ecológico marbellí

INFORMACIÓN SOBRE EL MENÚ

Jamón de Sierra Mayor de Jabugo

Queso Boffard Reserva

Gazpacho de cereza con nieve de queso fresco y anchoas. Ofrecido por Restaurante Calima

Salmorejo de pimientos asados con sardinas curadas y regañá. Ofrecido por Restaurante El Lago

Turrón de foie y yuzu. Ofrecido por Restaurante Calima

Tataki de Vieira y ajoblanco de piña. Ofrecido por Restaurante Skina

Carpaccio de gambas, zurrapa colorada y fresa cubista. Ofrecido por Restaurante Skina

Nuguet de pollo de corral y oreja de cerdo. Ofrecido por Restaurante Skina

Pulpo a la parrilla con patata asada y trufa. Ofrecido por Restaurante El Lago

Carrillera de cerdo con setas y apio nabo. Ofrecido por Restaurante El Lago

Tarrito de chocolate bourbons de 90 gramos. Ofrecido por Restaurante Calima

CONCURSO DE ESPETOS

Un concurso en el que seis espeteros profesionales participan elaborando espetos con distintos tipos de pescado, en el que no faltarán las tradicionales sardinas. El jurado, compuesto por expertos en gastronomía y espeteros de reconocido prestigio, decidirá quién merece el Espeto de Plata. En esta ocasión, además de las tradicionales sardinas, y una pieza de pescado de mayor tamaño, los espeteros también serán valorados por su creatividad, pudiendo elegir la materia prima que cada concursante quiera para espetarla.

Con esta acción se pretende dar a conocer la profesión y sus secretos para que no se pierda esta magnífica tradición que data del siglo XIX.

El espeto es un alimento popular y tradicional en la costa malagueña. Su nacimiento se desconoce, pero sí se sabe que a finales del siglo XIX se convirtió en un manjar para la alta sociedad que acudía hasta la costa para degustarlo. Hoy es uno de los platos más demandados en los chiringuitos de la costa malagueña.

En aquella época, los habitantes de la costa se dedicaban a la pesca. Eran personas de condición humilde y solían alimentarse de las sobras de la mercancía a la que llamaban “bastina”. Los pescadores de la barriada marinera de El Palo aprovechaban los cañaverales que crecían en las playas para espetar sardinas, con la caña por debajo de la espina para que no se partiese. Las varas eran clavadas en la arena, inclinadas al fuego y a favor de la brisa. Actualmente este método se ha mejorado gracias a las barcas giratorias.

En 1882, en vista del éxito que tenía este plato entre las gentes de otras clases burguesas, Miguel Martínez creó el merendero la Gran Parada en Málaga. El establecimiento llamó la atención de los ciudadanos y viajeros que pasaban por la vía que circulaba en paralelo a la costa.

En Enero de 1885 Miguel Martínez, al que se le conocía como “Migué, el de la sardina” recibió la visita del monarca Alfonso XII. Al observar como éste comía el pescaíto con cubiertos el famoso espetero le dijo: “Majestá, así no, con ló deó”

El mejor momento para disfrutar de este plato como dice el refranero “las sardinas, de Virgen a Virgen”, se refiere a las festividades de la Virgen del Carmen (16 de Julio) y de la Victoria (8 de Septiembre). Por tanto la época estival es la mejor para disfrutar esta tradición. El pasado año, José Rovira, de Pepe’s bar, se alzó con el espeto de plata como mejor espetero de la zona.

FECHA: 24 de Agosto de 2010

LUGAR: Playa Venus

HORA: 19.00

CONCURSANTES

- ✓ Ginés Ruiz Martínez. Representa al restaurante Afamia de Puerto Banús.
- ✓ Cristóbal Heredia Santiago: Representa al chiringuito Pepes Bar, de Marbella
- ✓ Juan Antonio Méndez Guzmán: Representa al Beach Club del Hotel Fuerte Miramar SPA.
- ✓ Josué Moreno Amador: Representa al Beach Club del Hotel Fuerte Miramar SPA.
- ✓ Manuel Haro Haro: Representa al chiringuito Los Hermanos Haro de Marbella.
- ✓ Peeter Aaron Osborne: Representa al chiringuito Los Tres Pepes.
- ✓ Antonio Fernández Galán: Representa al chiringuito Paraíso del Mar (Estepona) y es popularmente conocido con el apodo de “Capitán”.

MIEMBROS DEL JURADO

Presidente: Santiago Domínguez

1. Dani García
2. José Andrés
3. Andrea Tumbarello
4. Schilo Van Coevorden
5. Paco García
6. Francisco Segovia
7. Enrique Bellver
8. Antonio Espada
9. Cristóbal Rueda
10. Fernando Rueda
11. Martín Guerrero (Espetero)
12. Manolo Jiménez
13. José Guerrero (Espetero)



Para más información:



Alberto de Paz: 670 913 567

Lourdes Muñoz: 670 913 796

Gsr Andalucía – Gourmándalus: 954 091 981

reservas@grupgsr.com

gstrandalucia@grupgsr.com

info.gstrandalucia@grupgsr.com