

## “Marbella All Stars” quiere aprovechar el potencial gastronómico del destino para traer más turistas

El evento para convertir a Marbella en el destino gastronómico del Sur de España

**Francisco Acedo**

@Acedotor

Jueves, 26 de mayo de 2016, 09:17 h (CET)

La recién creada Asociación de Amigos de Alta Gastronomía de Marbella #MarbellaAllStar se ha presentado públicamente en el restaurante El Lago de Marbella, que fue el primero de la ciudad en recuperar la estrella Michelin hace once años. El Presidente de #MarbellaAllStars, el Chef Diego del Río ha presentado los 10 principales objetivos de la Marca, así como el primer evento programado que es el Desayuno Networking sobre Alta Gastronomía y Turismo de Lujo que se celebrará en el Hotel Los Monteros, durante la mañana del lunes, 6 de junio.

Un evento que reunirá a treinta cocineros de alta gastronomía, con formato de trabajo de nueva generación, con absoluta interacción de los participantes, en el que las mesas de trabajo se realizarán conjuntamente y las conclusiones serán presentadas de forma inmediata por periodistas



que actuará como moderadores, con el apoyo de bloggers. El Desayuno Networking cuenta con apoyo de la Diputación Provincial de Málaga, a través de Sabor a Málaga, el hotel Los Monteros y el Club de Playa Los Monteros, el restaurante El Lago, Estudio

Además de algunas de las principales empresas distribuidoras relacionadas con la hostería, cuya relación es, ordenada alfabéticamente: Bebidas de Ojén; Cafés Baqué; Eladio Frutas y Verduras; Grupo Norteños; Import Montes; la de organización de eventos OnetoOne; Ofiprint; de productos gourmet Picking Málaga; Román y Martos y Virginia Florista.

Los impulsores de Marbella All Stars son el restaurante El Lago de Marbella; el hotel Los Monteros, referente del lujo internacional; Eladio, distribuidora hortofrutícola especializada en Alta Gastronomía; Oak Power, empresa de comunicación periodística que logró que la Guía Michelin 2015 se presentara en Marbella; el chef Aitor Perurena y la empresa jurídica referente de Marbella, 2MS Abogados.

Los 10 principales objetivos de #Marbellaallstars son, según ha explicado Diego del Río, en la presentación:

- 1 Convertir a Marbella en el destino gastronómico del Sur de España, como lo es Donosti en el Norte.
- 2 Contribuir a seguir desestacionalizando el turismo de Marbella, creando un Calendario de actividades gastronómicas relevantes en los meses de menor actividad
- 3 Hacer de Marbella un destino de referencia para la presentación de productos y eventos gastronómicos a lo largo de todo el año.
- 4 Dar promoción y contribuir a seguir generando Imagen de Marca de excelencia para la alta gastronomía y el Turismo de alto nivel de Marbella.
- 5 Seguir creando riqueza, negocio y puestos de trabajo en los sectores que son el motor económico de Marbella, aportando gran visibilidad y proyección.
- 6 Crear sinergias entre negocios afines, apoyando fórmulas de colaboración entre hoteles de prestigio, restaurantes de alto nivel, clubes de playa, distribuidores de productos de calidad, tiendas exclusivas...
- 7 Impulsar el turismo de salud, siempre en relación con la alimentación más exquisita y la Alta Gastronomía.
- 8 Apoyar a los cocineros emergentes de alto nivel de Marbella.
- 9 Lanzar el concepto de ciudad comprometida con los productos verdes, para conseguir una declaración Marbella veg friendly, ciudad comprometida con la cultura vegetariana y vegana, como la recién lanzada por Barcelona de cara a un turismo

especialmente respetuoso con el Medio Ambiente. Pone punto y seguido al esfuerzo desarrollado con las bicicletas en todo el municipio.

10 Seguir aumentando los ratios de calidad del sector turístico de Marbella.

El primer Desayuno Networking sobre Alta Gastronomía y Turismo de Lujo de #MarbellaallStars tendrá lugar el 6 de junio en el Hotel Los Monteros, de Marbella, con mesas de Trabajo sobre:

1. El papel de los Hoteles de Lujo en el desarrollo y consolidación de la Alta Gastronomía.
2. Los Chef Michelin ante el reto de la Cocina Sostenible.
3. Las nuevas caras de la Alta Gastronomía de Marbella / Hacia dónde camina el sector.
4. El papel de los Chef de los Hoteles de Lujo y Clubes de Playa excelentes en el boom gastronómico de España.
5. Sumillería y Coctelería en la hostelería exclusiva / Nuevas tendencias.
6. Marbella: Centro de Distribución de Alta Gastronomía.
7. El papel de las Administraciones y asociaciones empresariales el desarrollo de la Alta Gastronomía y el turismo exclusivo.

De izqda. a dcha Sergio Fernández, Director Comercial de Eladio Frutas y Verduras, Julia Mediavilla, de la empresa jurídica 2MS Abogados, Diego del Río, chef del restaurante El Lago, María Asenjo, socia de Oak Power Comunicación, Kika Caracuel, presidenta de Sabor a Málaga, Fernando Al-Farkh García, Director General del Hotel Los Monteros, y el chef Aitor Perurena.