

DFace terminó ayer su mural en una de las torres del Soho; en la otra, la obra de Obey concluida hace unos días. / NACHO ALCALÁ

DFace y Obey pintan a lo grande

Sus obra decoran el espacio aéreo del 'Soho' malagueño tras varios días de trabajo

S. V. / Málaga
El británico DFace terminó ayer su obra mural en la segunda torre detrás del CAC Málaga, junto a la ya concluida de Obey, de tal modo que ya pueden observarse las dos grandes imágenes sobre el colegio público García Lorca junto al río.

El esperado mano a mano entre el estadounidense Obey y el británico DFace sólo se produjo en la

jornada del martes y con los murales en estaciones opuestas del proceso creativo. A la vez que Obey terminaba, el también reconocido grafitero DFace inició en la torre paralela su pintura.

Bastó con apreciar su comienzo para confirmar la diferencia entre ambas técnicas, pues el londinense tiene una cercanía al cómic que quedó patente con el bocadillo que encabeza su obra.

El protagonista del mural del británico es un piloto de combate y una antítesis de la obra de Obey, que ha plasmado el rostro de una mujer bajo la leyenda 'Paz y Libertad', mientras que DFace apuesta por la guerra y la violencia en su representación artística.

Obey, por su parte, ha seguido trabajando por todo el barrio con la realización de otros grafitis y murales de más reducida exten-

sión.

Ambas actuaciones, que han acaparado la atención del público y mediática estos días, se enmarcan dentro del proyecto Málaga Arte Urbano Soho (MAUS) que impulsa el Centro de Arte Contemporáneo de la ciudad que dirige Fernando Francés, aunque en la regeneración del barrio participan diversos colectivos arropados por el Ayuntamiento de Málaga.

La Asociación Jábega premia al Museo Thyssen

Málaga
La Asociación Jábega ha decidido reconocer con sus galardones al Museo Carmen Thyssen, al comunicador Domi del Postigo, la empresa Hutesa, en la figura de su presidenta María Paz Hurtado; el actor Jaime Ordoñez, el bufete de abogados Atencia y el maestro musical Boscovich.

El presidente de la Asociación, Francisco Quintero, asegura que estos premios, que llevan el nombre de la asociación, «se dan en Málaga pero tienen una clara proyección internacional». Las personas, empresas o instituciones que reconocen estos premios «tienen que tener alguna vinculación con Málaga, un apellido malagueño», pero «no tienen por qué estar afincados ni desarrollar su trabajo aquí».

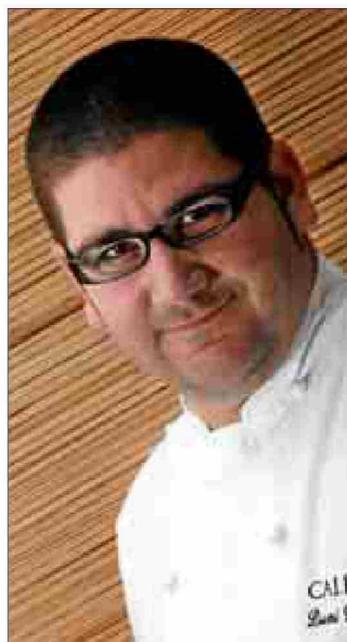
Dani García traslada su alta cocina al hotel Puente Romano

Con dos estrellas Michelin en el Meliá Don Pepe de Marbella, el chef apuesta ahora por un proyecto «más personal»

Málaga
El chef malagueño Dani García deja Calima, el restaurante del hotel Meliá Don Pepe en Marbella, en el que tiene dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, para abrir otro con su nombre en el exclusivo hotel marbellí Puente Romano, donde también llevará su concepto más neoyorquino de Manzanilla.

Tras nueve años de trabajo y múltiples reconocimientos en Calima, el cocinero emprende una nueva etapa profesional, junto a todo su equipo, con Dani García Restaurante, un proyecto «más personal, en otro entorno» —la exclusiva Milla de Oro marbellí—, con el que está «muy ilusionado y feliz» porque cree que le permitirá «crecer» en su trabajo, según ha dicho en una entrevista con *Efe*.

Allí ofrecerá a partir de abril su cocina «contradicción», en la que actua-



Dani García. / EL MUNDO

liza con juegos de texturas y contrastes la tradición culinaria malagueña y andaluza para combinarla con lo que ha aprendido en sus viajes por el mundo, especialmente en Asia. García fue uno de los pioneros en el uso del nitrógeno líquido en la cocina.

El restaurante gastronómico tendrá una capacidad de 50 plazas, a las que se añade un reservado con entrada independiente de otras 20, para degustar platos consolidados e imitados como el gazpacho de cereza, helado de queso de cabra y anchoa o la milloja de foie, queso de cabra y manzana, y nuevas creaciones.

«Es vital para nosotros ser más democráticos. Hay que tener menos dictadura de menú», por lo que, al igual que ha hecho en esta última temporada en Calima, ofrecerá sus creaciones a la carta y en un menú degustación.

La Feria del Vino une a chefs y sumilleres

Málaga

Unir a los sumilleres con grandes chefs para hacer maridajes con sushi, caviar, trufa o platos de la alta cocina andaluza es la apuesta de la XIV edición de la Feria del Vino y Alimentación Mediterránea, que se celebra desde ayer y hasta el lunes en Torremolinos.

La unión del trabajo de experimentados cocineros con profesionales del vino puede dar lugar a nuevas combinaciones nunca antes exploradas que sirven para introducir este producto en campos que antes resultaban de difícil apertura.

Con fusiones como la del experto en cocina japonesa Benjamín de la Mata con el sumiller del hotel Finca Cortesín, Agustín Navarro, o el maridaje de algunos de los platos del chef José Carlos García, Estrella Michelin, con rarezas enológicas y pinceladas de la coctelería de vanguardia, la feria profundiza en estas nuevas experiencias.

Esa mezcla entre vino y gastronomía es precisamente la razón de este encuentro, que ha puesto especial atención en los jóvenes valores, con actividades como el concurso para elegir al Mejor Sumiller Joven de Andalucía, para el que cuentan con alumnos de escuelas de hostelería y turismo de la comunidad.

La idea es también llegar al consumidor final, para lo que se han organizado cursos de iniciación a la cata o el Premio Especial del Público, dentro del Premio Palacio que otorga cada año la feria, y que saldrá de las valoraciones de los visitantes que pasen por el «túnel del vino», un panel de cata abierto al público con más de una decena de caldos.

Según explicó a *Efe* el director técnico de la feria, Juan Miguel Rubio, esta edición cuenta con una importante presencia de importadores de Sudamérica y Europa o de mercados emergentes como Asia para dar respuesta a las inquietudes de bodegueros y productores sobre nuevos canales de comercialización exterior.

Un total de dieciocho actividades entre catas, exhibiciones y ponencias componen el programa de este evento, que ofrece una oportunidad para conocer la actualidad del vino y la alimentación de la mano de profesionales de la elite de la enología, la sumillería, la restauración y la gastronomía nacional e internacional.

Además, medio centenar de expositores del sector del vino, la alimentación, sectores afines y productos gourmet participarán en esta edición.