



**TITULARES:** Sherpas de la gastronomía para descubrir la cocina local a extranjeros con rutas turísticas

**LOCALIZACIÓN:** Calles de Málaga, Mercado de Málaga, Laboratorio de Sabores (Málaga).  
**DURACIÓN VTR:** 1'43"

**RESUMEN:** Spain Food Sherpas es una alternativa al turismo convencional. Una iniciativa que ha nacido en Málaga y que ofrece varias opciones al turista extranjero con el objetivo de conocer la cultura y la gastronomía del lugar. Desde catas de vino, rutas de tapas gourmet, hasta visitas al mercado y talleres de cocina.

**VTR:**

Salir del recorrido establecido para adentrarse en la verdadera esencia culinaria del lugar. Ese es uno de los objetivos de Spain Food Sherpas, una iniciativa que ha nacido en Málaga y que pretende dar una alternativa al turismo convencional. Trabajan con pequeños grupos de visitantes extranjeros, a los que guían y enseñan no sólo los productos, sino cómo cocinarlos.

**Pedro Sánchez**  
**Spain Food Sherpas**

*"Un artículo que iba de los food sherpas. Los food sherpas son las personas que te descubren los secretos culinarios de una ciudad."*

El término lo creó Jeff Gordinier en un artículo en The New York Times. Aquí en Málaga los turistas participan en rutas de tapas gourmet, catas de vinos o talleres de cocina. En este caso, la primera parada para este grupo de visitantes alemanes tiene lugar en el mercado. Allí conocen los productos más característicos de la zona, y de paso compran los que después utilizarán en la cocina.

**Pedro Sánchez**  
**Spain Food Sherpas**

*"Lo que más le llama la atención al turista creo que en gran medida es la fruta, en Andalucía, por ejemplo la chirimoya, o el mango, o determinada fruta, la granada, y creo que lo que más le gusta es cocinar".*

Ya en los fogones, primero catan varios aceites, aprenden a hacer un gazpacho y, después, hacen lo propio con una paella.

**Sonido ambiente cocina**

*"100 gramos por persona adulta. Primero lo rehogamos".*

**Total turista**  
**(traducido)**

*"Sobre todo me ha gustado esa mezcla entre talleres sobre la cultura con un concepto muy moderno, y la visita al mercado, donde se aprende más sobre los productos y qué hacer con ellos, los platos tradicionales que se pueden elaborar".*

**Total turista**  
**(traducido)**

*"Es un concepto muy interesante, ya que se aprende mucho de la gastronomía y la cultura local. Me parece fenomenal tanto la visita al mercado como las rutas que se hacen y el curso de cocina".*

Por supuesto, una vez lista, la paella va a la mesa para degustar lo que ellos mismos han cocinado.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico [info@historiasdeluz.es](mailto:info@historiasdeluz.es)