

Entre melodías y sabores: los festivales más top del verano que unen música y gastronomía

En la actualidad, la pasión por **la buena comida** y **la música** se fusionan en eventos que van más allá de la simple diversión. Cada vez más **festivales** de renombre reconocen la importancia de la **gastronomía**, convirtiéndola en un reclamo por derecho propio.

Aquí, los **chefs** son las estrellas indiscutibles, tomando el centro del escenario y ofreciendo una experiencia culinaria sin igual que se combina en perfecta armonía con la música. Desde los irresistibles **sabores de la comida callejera** hasta las **exquisitas tapas** elaboradas por los maestros de la cocina española y latinoamericana, estos festivales satisfacen todos los gustos y paladares.

Incluso podrás disfrutar de un **exclusivo menú degustación** creado especialmente por el renombrado chef **Paco Pérez**, líder del **restaurante Miramar**. Así que prepárate para deleitar tus sentidos este verano, mientras disfrutas de buena música y saboreas platos exquisitos en estos festivales que combinan lo mejor de dos mundos: la música, el buen comer y beber. ¡No te los puedes perder!

Antorchas Festival

Antorchas Festival, uno de los **festivales** más esperados en **Albacete** ya está listo para su edición de 2023. Durante los días 22 al 24 de junio, este festival desplegará su encanto único que combina música, gastronomía y arte audiovisual, iluminando así la vida cultural de la ciudad.

El **Teatro Circo de Albacete** será el escenario central de este

viaje mágico para los sentidos, donde los asistentes podrán disfrutar de un recorrido gastronómico sin igual. Los renombrados chefs **Andoni Luis Aduriz** de **Mugaritz**, **Fran Martínez** de **Maralba**, y **Aroa López** y **Víctor Rodrigo** de **Samsha**, llevarán a los comensales a explorar sabores y experiencias más allá de lo evidente.













En el **Food Market**, reconocidos chefs con estrellas **Michelin** de otras regiones como **Carlos Maldonado** del restaurante **Raíces** en **Talavera de la Reina**, e **Iván Cerdeño** de su propio restaurante en **Toledo**, se unirán a talentos locales como **Javier Sanz** y **Javier Sahuquillo**, quienes han llevado a **Casas-Ibáñez**, un municipio con apenas 4.000 habitantes, a figurar en el mapa culinario con sus establecimientos **Cañitas Maite** y **Oba**. Además, se contará con la presencia de **Juan Monteagudo**, quien en tan solo diez meses obtuvo la primera estrella de la guía francesa para el restaurante **Ababol** y es famoso por su deliciosa **croqueta de jamón**.

El cartel musical del festival también es impresionante, con la participación de destacadas figuras como **Jorge Drexler**, **Sidonie** y **Andrés Calamaro**, que añadirán su talento y carisma a esta experiencia multidimensional. El abono de tres días tiene un precio de 75 euros.

Starlite Occident, de los mejores festivales boutique del mundo

El [Starlite Occident](#) es reconocido como el mejor festival boutique del mundo y tiene lugar en la impresionante **Cantera de Nagüeles**, ubicada en la **Urbanización Sierra Blanca** de **Marbella, Málaga**. Esta cantera al aire libre rodeada de naturaleza ofrece un entorno único para disfrutar de música, cultura y gastronomía. Está convenientemente ubicada a solo 3.5 km del centro de **Marbella** y a 15 minutos de **Puerto Banús**.

Con más de 60 días de conciertos, **Starlite Occident** se destaca como uno de los **festivales** de mayor duración. Su programación diversa atrae a personas de todas las edades y gustos musicales, ofreciendo conciertos cercanos e íntimos con artistas de renombre internacional. Desde **Enrique Iglesias**, **Christina Aguilera** y **Elton John**, hasta **Lenny Kravitz**, **Lionel Richie** y **Andrea Bocelli**, una amplia gama de talentos ha dejado su huella en **Starlite Occident**, brindando actuaciones inolvidables.















Pero **Starlite Occident** no se limita solo a la música. La experiencia comienza mucho antes del concierto, con una oferta gastronómica de alta calidad en un ambiente de terraza de verano. Después del espectáculo, los asistentes pueden disfrutar de espectáculos y DJs en un entorno inigualable, ofreciendo la oportunidad de bailar y celebrar en las after parties. Además, aquellos que deseen una experiencia completa pueden combinar el concierto con una cena en el restaurante gourmet del festival o reservar una mesa en la zona Sessions para disfrutar de las fiestas posteriores al concierto.

Cada año, el festival también organiza la **Gala Starlite**, un evento benéfico destacado que premia la labor solidaria de aquellos que han dedicado su tiempo y esfuerzo a causas sociales. La gala cuenta con la presencia de los anfitriones **Antonio Banderas** y **Sandra García-Sanjuán**, y se ha convertido en un evento de referencia en el ámbito solidario. El precio de la entrada está sujeto al artista del día y el tipo de experiencia gastronómica que quieras vivir.

Port América

Port América es un festival que se celebra en la localidad de **Caldas de Reis, Pontevedra**, los días 13, 14 y 15 de julio en la **Azucreira de Portas**. Desde su inicio en 2012, este festival ha sido reconocido por su originalidad al **unir la música con la gastronomía**, creando un espacio único donde los chefs invitados son tan importantes como los artistas musicales.

El festival destaca por su zona gastronómica llamada **ShowRocking**, que ha sido galardonada en cuatro ocasiones como la mejor zona gastronómica de los **festivales españoles**. En este espacio, se reúnen chefs de renombre internacional para crear pinchos exclusivos que solo se pueden disfrutar en **PortAmérica**. Cada edición se sirven más de 20.000 tapas, ofreciendo una experiencia culinaria única.









En la edición de 2023, se podrá presenciar la participación de destacados chefs como **Pepe Solla**, **Ángel León**, **Begoña Rodrigo**, **Javi Estévez**, **Javier Olleros**, **Maca de Castro**, **Jordi Butrón** y

Noelia Tomoshigue, entre otros. Estas figuras de la gastronomía deleitarán a los asistentes con sus creaciones culinarias. Además, se contará con una vinoteca donde se podrán degustar vinos y quesos de la región, añadiendo un toque aún más especial a la experiencia gastronómica.

El festival también ofrecerá una variada programación musical, con artistas como **Bad Gyal**, **Guitarricadela fuente**, **Deluxe** y **Jorge Drexler**, entre otros, que pondrán el ritmo y la emoción en el escenario.

Muwi, La Rioja Music Fest

[Muwi, La Rioja Music Fest](#) se lleva a cabo en diferentes puntos de la ciudad de **Logroño**, en **La Rioja**. Se celebrará del 31 de agosto al 3 de septiembre, y el precio del abono para los tres días es de 57 euros.

El concepto principal de este festival es combinar la música y el vino, reflejado en su nombre **"Music and Wine"**. Teniendo en cuenta que se celebra en la tierra del **Rioja**, se han seleccionado lugares emblemáticos para las actuaciones, como la **calle Laurel**, conocida por ser una de las más famosas de **España** para disfrutar de pinchos, y **Bodegas Franco Españolas**, la única bodega centenaria ubicada en el casco urbano de **Logroño**. El objetivo es fusionar la música con la gastronomía riojana, y no se limita solo al vino, sino que también se destacan platos como las chuletillas de cordero al sarmiento o las patatas a la riojana con chorizo y pimentón.









La oferta musical se centra en géneros como el **indie**, el **pop-rock** y la **electrónica**. Entre los artistas que se presentarán en el escenario se encuentran **Quique González**, **Iván Ferreiro**, **The Grooves** y **Varry Brava**, entre otros.

El primer día del festival, el jueves, los conciertos se llevarán a cabo en el centro de la capital riojana y estarán abiertos a todo el público. El sábado se realizará una sesión especial dedicada al vermut, llamada **“Vermuwi”**, con conciertos matinales. El último día, el domingo, se celebrará el **“Muwi Sunday”**, una jornada especialmente dedicada al público familiar con talleres de lindy hop y pintacaras.

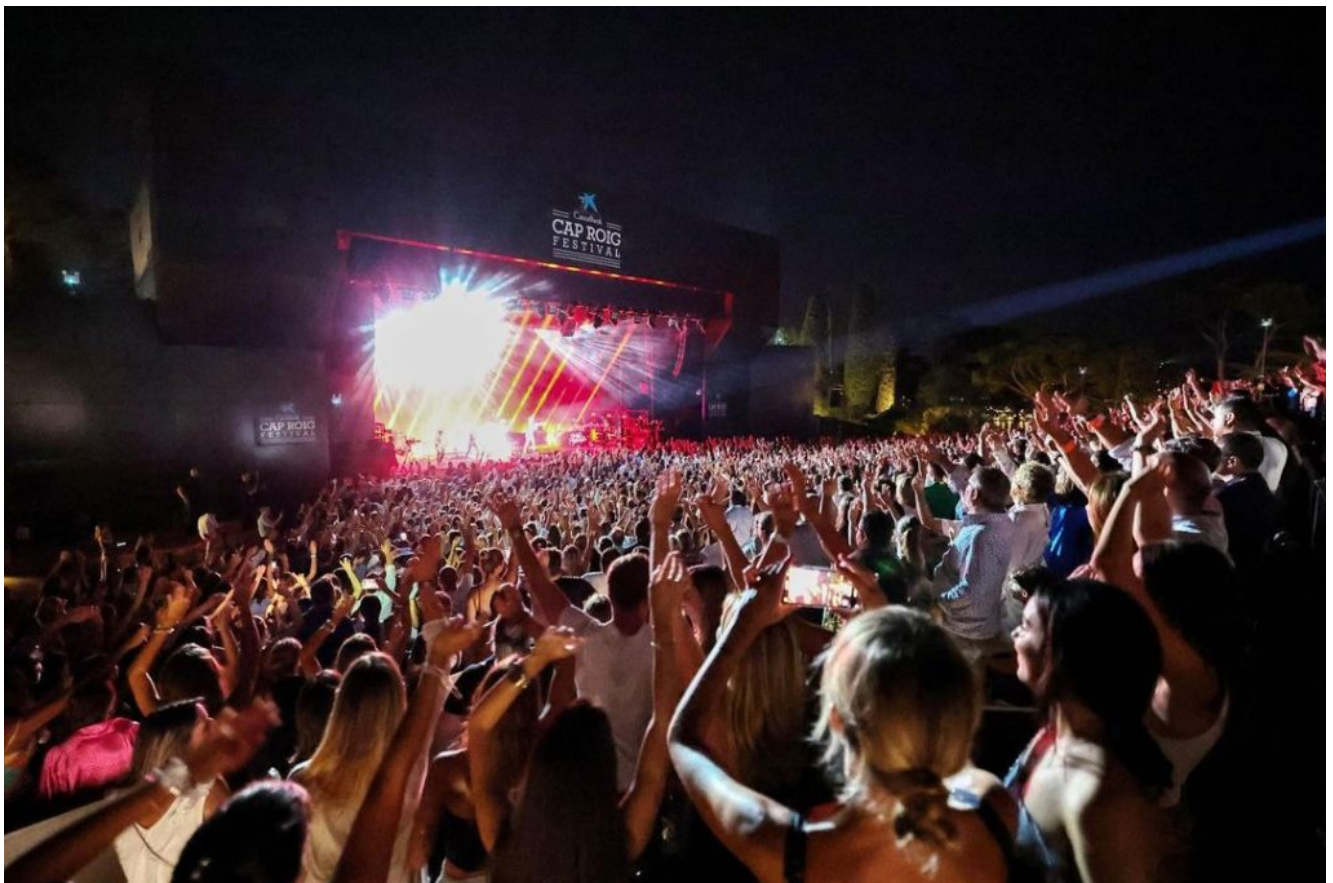
Cap Roig Festival

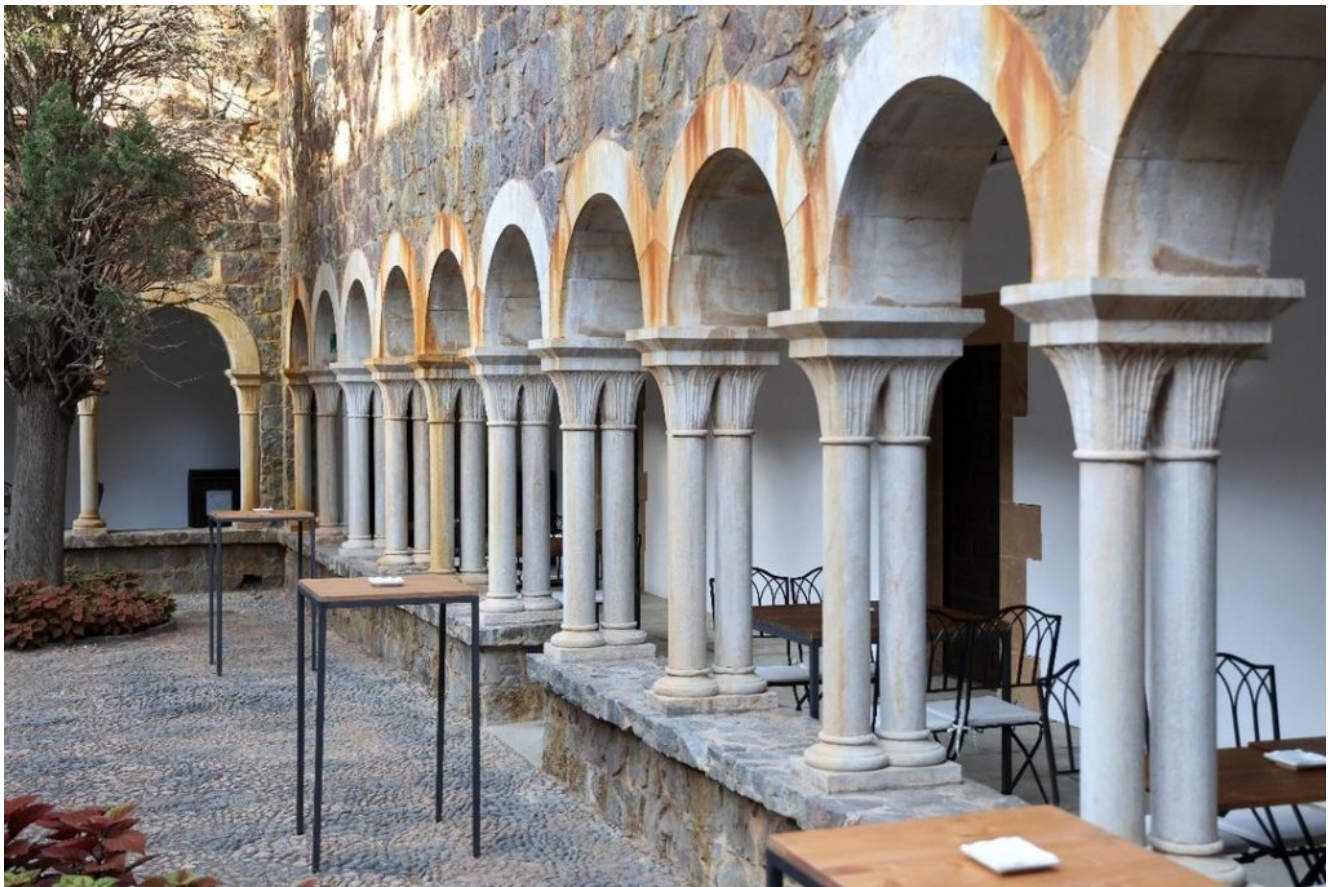
El [Cap Roig Festival](#), que celebra su 23ª edición, se llevará a cabo en los hermosos **Jardines de Cap Roig**, ubicados en **Calella de Palafrugell, Girona**, desde el 14 de julio hasta el 19 de agosto. El precio de la entrada varía según el artista que se presente ese día.

Una de las atracciones principales de este festival es su oferta gastronómica de primer nivel, a cargo de los reconocidos **Hermanos Torres**. Después de ganar su tercera estrella Michelin y tras el éxito de la primera edición, los chefs gemelos **Sergio y Javier Torres**, del restaurante **Cocina Hermanos Torres** en **Barcelona**, renuevan su colaboración con **Cap Roig**. Este verano ofrecerán una carta exclusiva creada y diseñada especialmente para el restaurante del festival. Se trata de una propuesta gastronómica fresca y original que se puede disfrutar frente al mar antes de los conciertos. Cada semana se ofrecerán menús cerrados y habrá sugerencias según el mercado para las noches. Como novedad, este año se brinda la posibilidad de adquirir un paquete premium durante la compra de entradas, que incluye un exclusivo aperitivo en formato cóctel en la **Terraza Hermanos Torres** antes del concierto, ampliando así la experiencia culinaria.













Los **hermanos Torres**, son los encargados de diseñar la propuesta culinaria de este evento musical que reúne a artistas tan diversos como **Rod Stewart**, **Sebastián Yatra** y **Silvia Pérez Cruz**. En total, se presentarán en el escenario 23 artistas en un lugar privilegiado de la costa catalana. El restaurante del festival ofrecerá un menú cerrado semanalmente, así como platos fuera de carta según el mercado.

El Cap Roig es uno de los mejores **festivales** en cuanto a la propuesta gastronómica de calidad de refiere, aunada a un entorno natural y hermoso, brindando a los asistentes una experiencia cultural completa y memorable. El precio de la entrada está sujeto al artista del día.

Lazareto Festival

El [Lazareto Festival](#) se llevará a cabo en el Castillo de San Felipe, ubicado a 5 km de Mahón y a 2 km de Es Castell, en la hermosa isla de Menorca.

Una de las atracciones principales del **Lazareto Festival** es su amplia oferta gastronómica en la zona de **Street Food**. Se ofrecen más de 20 propuestas cuidadosamente elaboradas de comida y bebida, tanto locales como nacionales e internacionales. Además, este año se ofrece la opción de reservar una mesa en un espacio exclusivo para disfrutar de las mejores vistas mientras se saborea la comida.

El **Lazareto Festival** no es solo un festival de música en **Menorca**, sino una experiencia que involucra todos los sentidos y busca disfrutar al máximo de los mejores placeres. En este sentido, se contará con la participación del reconocido **chef Paco Pérez**, galardonado con cuatro estrellas **Michelin**, quien creará un exclusivo **Menú Degustación Gastronómico** especialmente diseñado para el evento y marcará la diferenciación frente a otros festivales de este estilo.













Tanto para los residentes como para los visitantes, la isla de **Menorca** ofrece este año un plan gastromusical para todos los gustos. El **Lazareto Festival** se desarrolla en un entorno privilegiado junto al mar **Mediterráneo**, en el **castillo de San Felipe**, una fortificación del **siglo XVI** situada al sur de **Mahón**.

El cartel del festival incluye artistas tan diversos como **Anastacia** y los **Village People**, y la oferta culinaria abarca desde alta gastronomía hasta comida callejera. El **chef Paco Pérez**, ha creado un Menú Degustación compuesto por siete platos a un precio de 75 euros, que incluye exquisiteces como crema de almendras y ajo negro, y bogavante con su boloñesa. Por otro lado, la opción de **Street Food** estará a cargo del chef menorquín **Víctor Bayo**, quien liderará la carta que se servirá en más de 20 puestos con opciones como gyozas, sushi, hamburguesas, entre otros.

El **Lazareto Festival** se extiende a lo largo de 13 días, del 25 de julio al 8 de agosto, y las entradas se compran de manera

individual para cada uno de los conciertos, cuyos precios oscilan entre 50 y 110 euros.

Tío Pepe Festival

El [Tío Pepe Festival](#) se llevará a cabo en **Jerez de la Frontera, Cádiz**, desde el 14 de julio hasta el 14 de agosto. Las entradas para los conciertos tienen precios que varían según el artista, y las cenas tienen un rango de precios entre 155 y 295 euros.

Uno de los atractivos destacados del festival son las “**Cenas de las Estrellas**”, que ofrecen la oportunidad de disfrutar de los mejores restaurantes con **estrella Michelin** en un entorno mágico: la bodega **Tío Pepe en Jerez**. Esta experiencia única permite maridar los vinos de **González Byass** con la cocina de reconocidos restaurantes nacionales e internacionales, sin tener que desplazarse de tu lugar de veraneo.















En diferentes días, distintos chefs del panorama nacional acuden al evento para crear menús especiales. En esta edición, los chefs encargados serán **David Arauz** de **Zuara Sushi** (1 estrella Michelin), los cocineros de **Nublo** (1 sol Repsol) y **Jordi Cruz** de **Abac** (3 estrellas Michelin). **Jordi Cruz** trasladará a su equipo del restaurante barcelonés para ofrecer una cena en las bodegas **González-Byass** con un precio de 295 euros. Es importante destacar la presencia de los vinos de **González Byass**, que son una parte integral de la experiencia. Además, se ofrece la posibilidad de realizar una visita a las bodegas del grupo, que cuentan con casi 200 años de historia.

En cuanto a la música, el **Tío Pepe Festival** ofrece una propuesta heterogénea con la participación de artistas como **Rubén Blades**, **Ben Harper**, un tributo a **Mecano**, **Tom Jones** y **Raphael**, entre otros. El festival busca combinar la música de calidad con la gastronomía de alto nivel y los reconocidos vinos de **González Byass**, creando así una experiencia completa para los asistentes.