



## **ROSARIO PROMETE UNA NOCHE DE GLORIA EN TÍO PEPE FESTIVAL**

**La pequeña de los Flores pondrá mañana la banda sonora a una velada en las bodegas González Byass de Jerez, que contará con la gastronomía del chef Paco Morales en la Cena de Las Estrellas**

**Jerez, jueves 16 de agosto de 2018.-** En una parada de su gira estival ‘Noches de gloria’, Rosario hace mañana, 17 de agosto, escala en el V Tío Pepe Festival, la cita musical del verano en Jerez, tierra que vio nacer a su madre, la legendaria Lola Flores.

Gitana, artista de gran talento y maestra de nuevas generaciones, Rosario presenta sus mejores canciones en directo, en un momento muy dulce de su carrera. Con 25 años de trayectoria, la pequeña de los Flores vivió el verano pasado una gran noche en el Teatro Real de Madrid acompañada de amigos como José Mercé, Niña Pastori o Ana Torroja, junto a los que interpretó sus éxitos de siempre, en una actuación que ha quedado para la historia en forma de disco: “Gloria a ti”.

Así, la radiante reina de la rumba flamenca, llega a las bodegas González Byass para tocar las canciones de este trabajo, pero también temas que hacen un repaso a toda su carrera, melodías como ‘Cuando estoy aquí’, ‘Sabor sabor’, ‘Algo contigo’, ‘Como quieres que te quiera’, ‘Qué bonito’... Las que el público quiere escuchar.

Junto a esta artista fundamental e imprescindible para entender la mezcla de pop, flamenco, rumba, funk y ritmos latinos del último cuarto de siglo, una de las mejores bandas del directo nacional asegura un show compacto, con mucha luz y energía a raudales con el que Rosario hace un guiño a sus raíces y rinde homenaje a su madre.

Completando el menú de una noche tan intensa y vital, el chef cordobés **Paco Morales ofrecerá la cuarta y última Cena de las Estrellas** del V Tío Pepe Festival en el entorno de las monumentales bodegas jerezanas.

Responsable del prestigioso **restaurante Noor de Córdoba**, Paco Morales comenzó su andadura en el restaurante de su familia mientras estudiaba hostelería. Su recorrido gastronómico le llevó por cocinas de gran prestigio, como la del restaurante Mugaritz o la de El Bulli de la mano de Ferrán Adrià. Noor es el proyecto personal que Paco Morales dirige en su vuelta como cocinero a su ciudad natal, una propuesta que mantiene el respeto a sus raíces mientras expone todo lo aprendido a lo largo de su dilatada trayectoria profesional. En Noor no solo palpita el día a día de la cocina andalusí, sino que el propio restaurante es un proyecto cultural, un espacio de i+D

creativo, en el que se procura rescatar el esplendor de la cocina y del servicio al comensal de un Al-Ándalus prodigioso, siempre desde una perspectiva fresca, dinámica y contemporánea. El establecimiento fue distinguido, en 2017, con su primera Estrella Michelin, además de un Sol Repsol, y cuenta con el reconocimiento como Mejor Restaurante en los Premios Diseño e Innovación de Fuera de Serie.

\* \* \*

TÍO PEPE Festival, en su 5ª edición, se consagra como un auténtico Festival Experience en el que se conjuga la mejor gastronomía, la tradición de los grandes vinos de González Byass, un bellissimo entorno cultural y grandes estrellas de la música y el arte. Se trata de ofrecer al público el ‘Mejor Evento Enológico del Mundo’, según la revista británica *The Drinks International*.

En una apuesta constante por la calidad y la excelencia, Juanes, Morat, Luz Casal, Ismael Jordi y Fernando de la Mora, Sara Baras, Sergio Dalma, Roger Hodgson, Rosario y Loquillo protagonizarán cada uno de los espectáculos diarios organizados por el Festival en 2018. En su V edición, la oferta gastronómica cuenta con una propuesta para todos los públicos con ‘Las Cenas del Festival’ y otra de lujo con ‘Las Cenas de las Estrellas’, a cargo de chefs tan grandes y reconocidos como Paco Roncero, Roberto Ruiz, Quique Dacosta o Paco Morales.

El V TÍO PEPE Festival cuenta con el apoyo de patrocinadores de la talla de Audi-Solera Motor, Fundación Cajasol, Campofrío, CajaSur, Coca-Cola, Banco Santander, C. C. Área Sur y Caixabank; entidades colaboradas, como Ron Ritual, El Corte Inglés, Estrella de Galicia, Cabreiroa, Banco Sabadell, The First, Circuito de Jerez, Ruca, Manpower, Sabico, Navidul, Tickentradas, Tipsa, Empark, Fuste, Grupo Miquel Alimentación, Limasa, Enea, Expertus, Promarketing, La Ibense Bornay, Más que Sonido, Copycedros, City-Sightseeing, Covey, Edificarte, Surnames, Ybarra, La Cartuja, Casa Grande y Bodegas Campos; hoteles colaboradores, como Grupo Hace-Hotel Jerez, Hoteles Soho Boutique, Hipotels, Hotel Eurostar Asta Regia, Hotel Trip Jerez, NH Hoteles, Grupo Barceló y Hotel Exe Guadalete; instituciones colaboradoras, como el Ayuntamiento de Jerez, la Diputación de Cádiz, la Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía, Renfe, la Ruta del Vino y del Brandy, la Fundación Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre y la Yeguada de la Cartuja-Hierro del Bocado; y medios colaboradores, como el Diario de Jerez, el Diario de Sevilla, el Diario de Cádiz, Escaparate, El Mundo Andalucía, El País, La Voz del Sur, La Ser-Radio Jerez, Ondacero y Cope Jerez.

Por su parte, las Cenas de las Estrellas serán patrocinadas por Cajasur, Magma de Cabreiroa, Pedro Legumbres y Renfe, como colaborador institucional.

[Descargar imágenes de los artistas V TÍO PEPE Festival](#)

[Descargar imágenes de los chefs del festival](#)

[Descargar imágenes de ambiente del festival](#)

[Descargar vídeo](#)

**Para más información:**



Leticia Sánchez. Jefe de Gabinete de Prensa. [lslara@gonzalezbyass.es](mailto:lslara@gonzalezbyass.es)

Miguel Ángel García. [mgventura@gonzalezbyass.es](mailto:mgventura@gonzalezbyass.es)

@Gonzalez\_Byass

Teléfono: 91 490 37 00

**Más información, incluyendo biografías y venta de entradas:**

<http://www.tiopepefestival.com/es/>

**Prensa TÍO PEPE Festival:**

Lourdes Palacios\_655 903 260

Ángela Gentil\_628 808 211

[comunicacion@tiopepefestival.com](mailto:comunicacion@tiopepefestival.com)