



**Cocina  
Come  
Comparte  
Convive**

**D<sup>\*</sup>na**

**2n Festival  
Gastronòmic  
Dénia**

**29 (11:30-23:00h)**

**30 (11:30-19:30h)**

**Septiembre**

**Marineta**

**Cassiana**

**Acceso libre**



**[www.dnafestivaldenia.com](http://www.dnafestivaldenia.com)**

**#dnafestivaldénia**

## Ayer una idea, hoy una tradición

Hace un tiempo, Quique Dacosta, chef con tres Estrellas Michelin, embajador gastronómico por excelencia de la Comunitat Valenciana y representante indiscutible de la cocina mediterránea, tuvo una idea: mostrar al mundo nuestra peculiar cultura culinaria construida alrededor de una mesa y arraigada en un enclave geográfico único como es Dénia, en pleno corazón de la Marina Alta.



Esta idea se materializó con la celebración en 2017 de D\*na Festival Gastronómico de Dénia, organizado por el Ayuntamiento de Dénia y Turisme Comunitat Valenciana y con el propio Dacosta como comisario gastronómico. De dimensión internacional y con carácter divulgativo y lúdico, D\*na es una mirada hacia el origen para rendir homenaje a la gastronomía como núcleo del estilo de vida mediterráneo y como elemento esencial de su ADN cultural.

Tras el éxito cosechado el año pasado se celebra la **segunda edición de D\*na Festival Gastronómico**, que consolida a Dénia como capital gastronómica del mediterráneo. La localidad alicantina, que en 2015 fue nombrada Ciudad Creativa de la Gastronomía por la Unesco, fija el escenario perfecto para atraer un nuevo tipo de turismo nacional e internacional que visita Dénia para conocer y degustar lo mejor de la cultura culinaria y el producto local.



## Una mirada al origen

Si en su primera edición el objetivo era dar a conocer el ADN cultural de toda una región, en esta ocasión **el protagonista indiscutible será el producto**, entendido como unidad base en la génesis de cualquier obra culinaria. Por este motivo, durante esta segunda edición de D\*na Festival Gastronómico, volveremos la mirada al origen, al germen de todo plato, a la materia prima que fundamenta cada receta.

Asistiremos al diálogo entre profesionales de la cocina para descubrir cuál es el ingrediente estrella de nuestros chefs invitados, aquel que mejor les representa y que les ha acompañado a lo largo de su carrera permitiéndoles llegar a lo más alto. Los cocineros invitados nos hablarán de este producto fetiche al cual han vinculado sus creaciones, imprimiendo carácter a su manera de cocinar.

## Una sobremesa infinita

D\*na es creatividad a pie de calle. Un festival gastronómico que tiene como objetivo acercar la cocina a los asistentes para que cocinar sea una oportunidad de aprendizaje y una experiencia gastronómica de la que todo el mundo pueda sentirse partícipe. La **Marineta Cassiana de Dènia** será de nuevo el enclave donde se celebrará D\*na y contará con diferentes espacios para disfrutar de la mejor oferta culinaria. Entre ellos, una mesa de más de 300 metros de largo situada frente al mar y un escenario principal abierto al público en el que 18 grandes cocineros de la talla de **Oriol Castro, Elena Arzak o Pepe Rodríguez**, entre otros, ofrecerán charlas y *showcooking* en directo. Al igual que se hizo en la pasada edición, un segundo escenario servirá de escaparate para que una nueva selección de cocineros de la Comunidad Valenciana muestre a los asistentes las señas de identidad de la gastronomía mediterránea: platos tradicionales y una cocina vanguardista pero arraigada a su territorio.

Además de las ponencias y creaciones de los cocineros, D\*na contará también con actividades lúdicas para los más pequeños, zona de *food trucks*, áreas de *chill out* para descansar y puestos de artesanos y productos locales en los que se podrán degustar y comprar los mejores productos de la gastronomía valenciana.



## Ficha técnica

D\*na FESTIVAL GASTRONÓMICO DE DÉNIA

- \* Lugar:  
Paseo de La Marineta Cassiana-Marge Roig, Dénia (Alicante)
- \* Fechas:  
29 y 30 de septiembre de 2018
- \* Horario:  
Sábado de 11:30 a 23:00h.  
Domingo de 11:30 a 19,30h.
- \* Portavoz y comisario gastronómico:  
Quique Dacosta
- \* Ámbito:  
Internacional

## D\*na en cifras

- \* 2 días de charlas y demostraciones culinarias
- \* 2 escenarios
- \* Más de 300 metros de “mesa frente al mar”
- \* 36 cocineros
- \* 18 puestos de restauración
- \* 24 puestos de productores y artesanos
- \* 4 food trucks
- \* 4 puestos de degustación de arroces
- \* Talleres infantiles
- \* Zona chillout

## Comunitat Valenciana: Destino gastronómico

La gastronomía es uno de los factores clave para la promoción y diferenciación de los destinos turísticos de la Comunitat Valenciana. Por ello, la Generalitat, a través de **Turisme Comunitat Valenciana**, viene desarrollando un programa de actuaciones que abarcan desde la formación específica dirigida a los profesionales de la restauración y la hostelería mediante la **Red de Centros de Turismo (CdT)**, hasta el apoyo a la celebración de eventos gastronómicos, pasando por la promoción exterior de nuestros destinos y la organización de jornadas para un mayor conocimiento de nuestra gastronomía.



De hecho, en estos momentos nuestra Comunitat goza de una excelente reputación a nivel gastronómico, un éxito al que han contribuido los grandes chefs reconocidos en los ámbitos nacional e internacional, algunos de ellos formados en la Red de CDT de Turisme Comunitat Valenciana.

La Comunitat Valenciana cuenta con una de las gastronomías más saludables del mundo, por conseguir aunar lo mejor de la dieta mediterránea y ser capaz de preparar platos adaptados a todas las variantes que nuestra tierra permite, ya sea en la costa o en las zonas de interior. Además, esta cultura culinaria va más allá: habla de tradiciones, de nuestros orígenes, de compartir, de mar y de montaña y de respeto y pasión por comer, que es mucho más que alimentarse. La **gastronomía mediterránea se considera uno de los pilares fundamentales de la cocina mundial**, y es admirada, estudiada y trabajada por un sinfín de profesionales a lo largo y ancho del globo. Pero su origen se encuentra en los pueblos bañados por el mar que le da nombre, y es en ellos donde mejor se entiende el vínculo de su cocina con el entorno.

## Dénia, ciudad creativa de la gastronomía por la UNESCO

Pocos destinos cuentan con una suma de valores climáticos, geográficos y paisajísticos como los que se dan en Dénia. Si a ello se añade una materia prima de gran calidad –tanto del mar como de la huerta- y una tradición enormemente viva, que se proyecta hacia el futuro de la mano de algunos de los mejores cocineros de Europa, nos encontramos ante las condiciones ideales para consolidar Dénia como destino gastronómico de primer orden.

Desde diciembre de 2015, **Dénia forma parte de la Red de Ciudades Creativas de la Gastronomía de la UNESCO**, una alta distinción internacional que supone un reconocimiento a su modelo de ecosistema alimentario local, basado en la preservación del territorio y en el respeto al medio ambiente.

Esta Red favorece el intercambio de sabores, experiencias, habilidades directivas y tecnologías, promoviendo la diversidad de los productos culturales locales y consolidando el valor cultural de las ciudades y sus comarcas. Se trata de una oportunidad inmejorable de contar al mundo qué, cómo y por qué se cocina en Dénia.



El proyecto en el que se basa el trabajo de Ciudad Creativa, denominado **Dénia & Marina Alta Tasting Life**, prevé el desarrollo de iniciativas tanto locales como internacionales. En el ámbito del desarrollo local, se sustenta en tres pilares básicos: la tierra, el mar y el arroz, englobados bajo la marca 'Xarxa. Local Food Ecosystem' que tiene por objetivo potenciar la demanda de alimentos frescos, de temporada, autóctonos y saludables.

# Dna

2n Festival  
Gastronòmic  
Dénia

Organizan:



GENERALITAT  
VALENCIANA



COMUNITAT  
VALENCIANA



Ajuntament  
de Dénia



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



DÉNIA  
CITY OF GASTRONOMY

Designated  
UNESCO Creative City  
in 2015

Patrocinan:



Gastronomia  
Costa Blanca  
ALICANTE - SPAIN



aqualia



urbaser



A.E.H.T.M.A

Colaboración especial:

[www.dnafestivaldenia.com](http://www.dnafestivaldenia.com)  
[#dnafestivaldenia](https://twitter.com/dnafestivaldenia)