

RESTAURANT - GRILL
CAN CAUS
 XALÓ

Tel. 965 27 58 51 - M. 611 51 79 43
 Av. Pla de la Séquia, 59 - 03727 - Xaló - Alacant

Carnicería
COMPANATGE
 Xaló

Al servicio de Xaló

Ven a conocer los nuevos
 Productos y servicios

El Carnicería Companatge Xaló
 info@companatge.com
 C/ Placeta, 6, 03727 - Xaló

Tel. 96 648 07 44
 info@companatge.com
 www.companatge.com

Dña

Festival Dénia 2024

CANFALI •
marina alta

Desde 1510
**Únete a
 la historia.**

VINOS
Alicante
 DESDE 1510

vinosalicantedop.org

Quique Dacosta, comisario del D*na

“La elección de aquello que comemos condiciona la sostenibilidad, la economía y el balance de los entornos”

Quique Dacosta, el excelso embajador de la cocina de Dénia y la Comunitat Valenciana, es además comisario y “alma mater” del festival D*na, al que dio vida desde el primer día y al que ha acompañado en su crecimiento. Para el cocinero tres estrellas Michelin el éxito de este certamen reside en que “la ciudad se lo cree y a que instituciones, empresas y la fundación están detrás”. Consciente de que el festival debe aspirar a alcanzar la madurez para avanzar por sí mismo, en esta entrevista habla sobre la sostenibilidad, la alta cocina y los arroces, pero también de las razones para no dejar escapar la oportunidad de disfrutar de esta cita en la que la cocina de Dénia y la Marina Alta se fusionan con las aportaciones de los grandes profesionales del sector.

PREGUNTA: El D*na rinde homenaje en esta edición a la gente y a los productos del campo. Precisamente en un año complicado para la agricultura por los desajustes del clima y la falta de lluvia.

RESPUESTA: Por eso mismo consideramos que había que dedicar esta edición a un sector que pasa apuros, por cómo está la situación general del campo. Había que hacer algún tipo de manifestación, más allá de simplemente hablar y hablar. Creemos que es nuestra manera de rendir homenaje a la gente del campo y de la huerta y expresar el compromiso de los restauradores con los productores. De una manera u otra, los restaurantes, sean del estilo que sean, siempre han tenido una complicidad con los productores porque es nuestra razón de ser. El campo, la ganadería, la pesca, son los colores con los que pintamos y la complicidad con estos sectores debe ser máxima. Así como el año pasado dedicamos el festival a la pesca, éste corresponde ser coherente con nuestro relato y nuestros valores y trabajar mano a mano con los productores del campo.

P.: ¿Cómo valora los esfuerzos que se están haciendo en la Marina Alta por recuperar cultivos y dignificar los productos de proximidad?

R.: Al máximo nivel. Es una de las cosas que hace que un territorio tenga razón de ser, una vigencia y un valor, en un mundo cada vez más globalizado que tiende a la uniformidad, es como cuando algo se balancea y se aferra a sus tradiciones. Esto viene dado por una serie de personas que tienen una sensibilidad particular para ello, que conocen los productos, y tiene además que ver con la intencionalidad de unas personas que convencer a otras para ir por ese camino, y es lo que nos hace diferentes. Por ejemplo, en el restaurante Quique Dacosta tenemos claro que una manera de encontrar un grado de diferenciación con el resto de propuestas gastronómicas del mundo es abrazar, tender manos y construir un relato desde lo nuestro.

P.: Campo, huerta, productos de

la tierra... pero siempre presente el mar, al que el festival y nuestra cocina siguen mirando de cerca. ¿Se puede pedir más?

R.: Siempre se puede pedir más, y exigir más complicidad en todos los sentidos también. Nosotros miramos a nuestro alrededor, y la Comunitat Valenciana es un territorio maravilloso en su conjunto. Pero podemos pedir por ejemplo a aquellos talentos, cocineros y cocineros, pescadores de otros lugares del mundo, que vengan a enseñarnos cómo lo hacen ellos. En Dénia, en estos días del festival, van a pasar profesionales de distintos puntos del territorio español y con ellos vamos a adquirir conocimientos y crear expectativa. De eso se trata el D*na. Somos una celebración, pero tenemos un componente de aprendizaje muy importante con nuestra invitación a dialogar, enseñar, aprender, escuchar y relatar singularidades de la cocina en el Paseo de la Marinetta Cassiana.

P.: Tampoco la pesca atraviesa sus mejores momentos, y parece que la despensa se agota. ¿Somos conscientes de lo que tenemos y de lo que nos jugamos?

R.: Pienso que cada vez hay una sensibilidad mayor por todo el mundo. Los restauradores, emprendedores, cocineros, cocineras, contemporáneos, con sus sensibilidades y sus retos, tienen un conocimiento y concienciación mayor sobre cómo enfocar este aspecto. Pero es responsabilidad de todos, no solo de políticos y cocineros. La sociedad también tiene algo que decir y puede decidir cómo quiere alimentarse, dentro de sus posibilidades. Está bien que cada cual se alimente a su manera, pero teniendo en cuenta que la elección del producto condiciona la sostenibilidad, la economía y el balance de los entornos. Por tanto, la responsabilidad es de todos.

P.: ¿Qué tiempos aquellos en que te bañabas en Les Rotes y podías coger erizos!

R.: Pero eso que ahora no se pueden coger erizos, justamente porque de tanto capturarlos nos hemos quedado sin ejemplares. Aquellos tiempos han



“El arroz es un producto tan abierto como culturas hay en este mundo”

pasado y ahora de lo que se trata es de preservar las reservas de especies del mar y de todas aquellas que tienen que ver con el Parque Natural del Montgó. Preservar las especies con leyes que surgen del impulso humano. Me parece bien que haya estas reservas acotadas, y que están dando buenos resultados con otras especies como los atunes o gambas. Es necesario un control si queremos proteger las especies.

P.: El arroz vez siempre una co-

mida de pobres hasta que grandes cocineros como usted lo encumbraron a lo más alto de la gastronomía. Llegaron nuevas técnicas, nuevas creaciones, combinaciones atrevidas. ¿Puede el arroz seguir deparándonos sorpresas? ¿Hay todavía camino por explorar?

R.: El arroz es un producto tan abierto como culturas hay en el mundo.

(Pasa a la pág. siguiente)

“El éxito del D*na se debe a que la ciudad se lo cree y a que instituciones, empresas y la fundación están detrás; yo soy una pieza más del conjunto”

(Viene de la pág. anterior)

Vengo de Japón y he comprobado de lo que son capaces de hacer allí con el arroz, que no se parece nada a lo nuestro. También creo que los productos no es cuestión de pobres o de ricos, sino de lo accesibles que sean. Podríamos hablar del caviar como un producto caro y resulta que sería el primer alimento que se consumía en ciertos lugares de la Rusia de los zares. Ciertamente el precio al final condiciona la calidad del producto, como también influye la oferta y la demanda. Recuerda haber comprado gambas a 1.400 pesetas el kilo, un producto que ahora no baja de 120 euros el kilo en temporada baja. Es una cuestión de oferta y demanda, y evidentemente cada vez cuesta más, porque hay menos ejemplares y somos más consumidores, y cuesta mantener los estándares de calidad a los que todos querríamos y desearíamos poder acceder.

P.: Hablar de grandes cocineros es hablar de innovación y de investigación. Pero, ¿cuánto de intuición y de posesión de la tradición hay en su trabajo?

R.: Mucho, por suerte. Y además me considero depositario de un gran legado como es el de la cultura gastronómica de este territorio de la Comunitat Valenciana, al cual me siento muy orgulloso de representar. Con este territorio he cimentado firmemente cualquier mirada innovadora, evolutiva, disruptiva, de investigación o simplemente la mitad artística que pueda tener mi cocina, y en él están nuestra despensa y nuestras tradiciones. Me siento muy orgulloso de ser abanderado de Dénia y la Comunitat Valenciana y proporcionarles una dimensión internacional, como supone figurar en el puesto catorce del mundo de los restaurantes o que me concedan la llave del Ministerio de Cultura de mi país. Llevar mi territorio por todos los lugares del mundo es ahora mismo mi gran misión.

P.: ¿Se imaginaba ese chico

extremeño que llegó un día a Dénia y empezó fregando platos que algún día su restaurante figuraría entre los 15 mejores del mundo en la prestigiosa lista The World's 50 Best Restaurants?

R.: Cuando empecé a trabajar en Dénia no me daba para imaginarme cosas que no estaban ni tan siquiera a mi alcance. A lo más que pretendía acceder es a tener un oficio, aprender de él, y lo máximo a lo que podía aspirar era a atender mi propio restaurante. Todo lo demás ha llegado como fruto de una clara convicción al trabajo, una dedicación al oficio, saber rodearme de los mejores y de las mejores y, en un momento dado, trazar una estrategia que ha puesto Dénia, un pueblo pesquero valenciano, en el top mundial junto a destinos gastronómicos como París, Tokio, Singapur... De eso también me siento muy orgulloso.

P.: ¿Qué ha supuesto para usted su colaboración en el libro ‘Mirar la disfagia desde la alta cocina’?

R.: Cuando cocinolo hago desde una perspectiva muy particular y personal, teniendo en cuenta algunos valores que tienen que ver con mi manera de entender el lenguaje de la alta cocina. Pero eso no quita para tener sensibilidad hacia todas las personas que se alimentan. Llevo años siendo embajador de Acción Contra el Hambre y he viajado a varios destinos participando en algunas de sus campañas. Ahora me ofrecieron la oportunidad de poner esa mirada que tengo desde la alta cocina para colaborar con la asociación de la disfagia y, junto a los mejores profesionales de esta especialidad, nos pusimos a trabajar para crear este libro que sirve para dimensionar la enfermedad, y ayudar a hacer la vida un poco más brillante a las personas que tienen este problema.

P.: Tenerlo como comisario del festival parece garantía de éxito. ¿Tenemos D*na para rato?



“Una manera de diferenciarnos con el resto de propuestas gastronómicas del mundo es abrazar, tender manos y construir un relato desde lo nuestro”

R.: Nadie garantiza nada en un mundo cada vez más competitivo, y ni tan siquiera se conocen las fórmulas para medir el éxito. Lo que queda claro es que el D*na es una herramienta extraordinaria para Dénia y la Comunitat Valenciana y está focalizado en un momento concreto del año para lanzar un mensaje de que somos un destino más allá de los meses del verano. Es un escenario para los productos y productores que no tienen una ventana en el gran comercio, y también un punto de encuentro de grandes profesionales. El D*na se conoce por todo el mundo,

gracias a una gran labor de difusión, y Dénia cuenta con un instrumento único para promocionarse, con el abrazo de la Ciudad Creativa de la Unesco.

Creo que el éxito llega porque Dénia se lo cree y porque hay instituciones, empresas y la fundación que están detrás, y yo soy una pieza más del conjunto. Hay que aspirar a que el D*na tenga la estructura suficiente para que sea potente y vigente en el tiempo más allá de mi persona, sin la necesidad de que Quique Dacosta tenga que estar siempre detrás como comisario, aunque siempre estará a su lado.



A.E.H.T.M.A.
Asociación de Empresarios
de Hostelería y Turismo
Denia - Marina Alta

**Gracias a todos los restaurantes,
productores, ponentes, patrocinadores,
organizadores y equipo que
hace posible D*na**

...



El desafío de convertir las labores del campo en estilo de vida

El proyecto de Verónica y José-al que se suma con todo desparpajo la pequeña de cuatro años—tiene mucho que ver con las raíces, y no solo por su denominación de Arrelats. Es algo más que un negocio al uso, más bien una manera de vivir, la que cada uno elige, la que ellos han preferido para sí mismos. En plena era de la supina competitividad potenciada por las

tecnologías y la globalización, esta pareja de Parcent se atravesó con algo tan rudimentario e insólito en estos tiempos que corren como vivir del campo. De momento eso les ha dado un motivo para asentarse en Parcent, para “arrelar” en el que consideran su hábitat natural.

Todo empezó en 2022, en la última fase de la crisis sanitaria, cuando

la idea comenzó a cristalizar. José Espasa, de Parcent, vivió desde siempre rodeado de un ambiente rural y dedicado a las faenas del campo, aunque con alguna incursión laboral en otros sectores; residió unos años en Francia y allí se dedicó a la vendimia. Verónica Cortés, bióloga, natural de Cocentaina, aporta la parte científica al proyecto, y su inquietud por descubrir

El D*na 2024 se ofrece como un escenario excepcional para reivindicar la agricultura ecológica y de proximidad

y experimentar. Ambos, y la chiquilla, desbordan ilusión.

En la filosofía de su proyecto figura un plan para recuperar variedades tradicionales de la huerta de la Marina Alta, especies autóctonas, y colabora con ellos el Instituto Agrario de Carcaixent, que aporta semillas. Además, se siguen los protocolos establecidos para la agricultura ecológica, que entre otros obliga al uso de fertilizantes orgánicos, plaguicidas biológicos o y métodos físicos de control de plagas.

La pareja gestiona un huerto de cuatro hanegadas y media de superficie. Eran tierras abandonadas que ahora han cobrado vida. El campo de actuación se amplía con las cesiones de otros terrenos por parte de vecinos que tampoco explotan sus propiedades, con lo cual se produce una simbiosis perfecta. Algunos de estos campos son de olivos y producen también aceite. “La gente nos va conociendo, nos ceden los terrenos que ellos no pueden mantener para que los explotemos y nosotros añadimos valor a estas tierras”, señala Verónica. Así ganan todos.

En esta época, septiembre, se abre un periodo de transición entre

(Pasa a la pág. siguiente)



Laxerna
DEL MAR

Cocina mediterránea y de fusión

C/ Sandunga nº 50 · Dénia · T. 966 488 822

www.laxernadelmar.com



Cocas Artesanales
Pata Pulpo Seco
Salazones
Encurtidos
y más



Llévate un bocadito de Dénia



(Viene de la pág. anterior)

la huerta de verano y la de invierno. Al cobijo de la sierra del Carrascar empiezan a asomar los primeros brotes de lechugas y "calçots", entre otras especies.

Pero el entusiasmo no es suficiente para hacer viable el plan. Hasta la fecha todavía no salen las cuentas para hacer frente a las fuertes inversiones que se han tenido que realizar en los últimos años, principalmente para recuperar los campos. Los márgenes de beneficios en este sector no dan para más, los costes son elevados y la competencia asfixiante. "Necesitamos crear un poco más y reducir las inversiones", aclara la bióloga. "La verdad es que cada vez se generan más ingresos, hay más demanda, y la gente está más concienciada con la ecología y la sostenibilidad; pero también buscan el sabor más autén-

tico de los de antes", añade. El perfil del cliente suele ser de vecinos de Parcent, y también muchos residentes extranjeros del pueblo y de la Vall de Pop.

José y Verónica creen en su presente y apuestan por su futuro. De momento tienen su propio punto de venta en Parcent -más bien de recogida de aquellos pedidos que se tramitan vía WhatsApp- y también participan en el Mercat del Riurau de Jesús Pobre cada domingo -excepto el primero de cada mes-.

"La venta directa nos permite aplicar un precio justo", destaca Verónica, que satisface a cliente y productor, sin intermediaciones. Ahora el D*na es una ocasión para darse a conocer, para aproximarse al gran público, y para generar sinergias entre todas las partes implicadas en la gastronomía de "la casa". La hostelería es todavía un mercado por explotar.

Las manos de la madre y la hija se "arrelan" a la sandía, cuando hace apenas unos segundos la fruta aún permanecía "arrelada" a la tierra

DES DE 1997

EL MOSSET

C/ Sertorio n°24 B
DÉNIA

MENÚ D*na
Tel. 96 642 54 16

- * Comboy con Sobrasada, Encurtidos y Pan.
- * Tomate de la Marina con Queso Azul, Trigueros y Aguacate.
- * Coca Tradicional de Masa Madre con Escalvada y capellán.
- * Arroz meloso de Sepia, Alcachofas, Habitas y Ajos tiernos.
- * Postre: Nuestra Milhoja de Crema Pastelera.

Bebida a parte

30€

Endulza tu vida de manera saludable y natural



COSECHAMOS NUESTRA PROPIA MIEL
EXPERIENCIAS DE APICULTURA SOSTENIBLES
DETALLES PARA EVENTOS ESPECIALES

Tel.: 642 689 788 / info@melecamiel.com
C/Torres Orduña, 22. ADSUBIA (ALICANTE)

BODEGA TEULADA
ON VIU L'AUTÈNTIC MOSCATELL

Donde vive el autentico Moscatel

Vinos Blancos de cepas viejas

Buenos vinos para grandes momentos

NOMBRE DEL VINO: Bahía de Dénia

BODEGA: Bodegas Xaló

PRESENTACIÓN: Vino blanco de uva moscatel fermentado en barrica de roble francés y reposado 8 meses en barrica

VARIEDAD DE UVA: Moscatel

D.O.: Alicante

COSECHA: 2022

TIPO DE VINO: Blanco

ALCOHOL: 12,50%

CRianza: 8 meses

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 - 10°

VISTA: Color amarillo pálido

NARIZ: Aromas cítricos y florales así como notas secundarias de la fermentación en barrica

BOCA: En el paladar, el vino es muy complejo, elegante y untuoso con notas de salinidad debido al paso por ánfora

MARIDAJE: Arroz, pescados o carne roja



NOMBRE DEL VINO: Vent de Gregel

BODEGA: Bodega Teulada

PRESENTACIÓN: Vino blanco de uva moscatel de fermentación controlada, maceración con piel durante 12 horas y elaborado con mosto flor

VARIEDAD DE UVA: Moscatel

D.O.: Alicante

COSECHA: 2024

TIPO DE VINO: Blanco

ALCOHOL: 11,50%

CRianza: Joven

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°

VISTA: Color amarillo pálido

NARIZ: Aromático

BOCA: Afrutado

MARIDAJE: Carnes, pescados, verduras e incluso con el aperitivo



NOMBRE DEL VINO: Les Freses

BODEGA: Les Freses

PRESENTACIÓN: 100% moscatel de Alejandria cultivado en espaldera a doble guyot sobre suelos arcillosos, con una poda en seco, continuas en verdes y despallado la primera semana de agosto.

VARIEDAD DE UVA: Moscatel

D.O.: Alicante

COSECHA: 2021

TIPO DE VINO: Blanco seco

ALCOHOL: 12,50%

CRianza: Cuatro trasiegos de lías a lo largo de 8 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 9°

VISTA: amarillo pajizo claro y brillante y con reflejos verdes

NARIZ: Flores frescas, jazmín, flor de azahar, manzanilla, rosa y polvos de talco.

BOCA: seco totalmente, placentero, cítrico con limoncillo y retrogusto largo de hinojo, jengibre y pimienta blanca, salino y toque a pomelo

MARIDAJE: Carnes, pescados y verduras



NOMBRE DEL VINO: Renaix la Passió

BODEGA: Bodegas Riko

PRESENTACIÓN: Es un vino de parcela joven seco, el cual busca la frescura del mediterráneo en una viticultura de secano y máximo respeto. La elaboración empieza en el campo, seleccionando las uvas menos tostadas por el sol y las más frescas. La elaboración se realiza en pequeños depósitos de acero inoxidable con mínima intervención y fermentación con sus levaduras autóctonas. No se realiza ni clarificación ni estabilización

VARIEDAD DE UVA: Moscatel

D.O.: Alicante

COSECHA: 2023

TIPO DE VINO: Blanco

ALCOHOL: 13%

CRianza: No

TEMPERATURA DE SERVICIO: 9 - 11°

VISTA: color amarillo pajizo limpio, ribete claro con reflejos verdosos

NARIZ: Aromas complejos y sutiles que recuerdan a perfumes de cítricos, hinojo, pomelo y boj

BOCA: vino fino y elegante, con un volumen medio y larga persistencia con un agradable amargo final

MARIDAJE: Casa con los típicos platos tradicionales como la paella, el pescado de roca o unas exquisitas gambas rojas de Dénia



NOMBRE DEL VINO: Cantalà Brisado

BODEGA: La Zafra

PRESENTACIÓN: Vino brisado, elaborado con uvas blancas de la variedad messeguera, de viñas viejas. Con seis días de maceración y sin crianza en barrica. Muy seco, con gran estructura, untuosidad y frutas de verano. Elaborado de forma natural, fermentación espontánea con sus levaduras autóctonas y mínima intervención en bodega

VARIEDAD DE UVA: Messeguera

D. O.: Alicante

COSECHA: 2022

TIPO DE VINO: brisado, macerado 6 días con sus pieles

ALCOHOL: 13,5°

CRIANZA: No

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10°

VISTA: Color dorado con toques ámbar, brillante y vivo

NARIZ: Aroma sutil, a frutas de verano, flores frescas y frutos secos

BOCA: Muy seco, con gran estructura, untuosidad y frutas de verano

MARIDAJE: Mariscos, pescados, verduras, legumbres, pastas y carnes suaves



NOMBRE DEL VINO: Esencia del Mediterráneo

BODEGA: Bodega Las Virtudes

PRESENTACIÓN: Vino blanco afrutado en el que reina una armonía natural con una combinación de matices florales de la moscatel con el exotismo de la Sauvignon Blanc

VARIEDAD DE UVA: Moscatel y Sauvignon Blanc

D. O.: Alicante

COSECHA: 2023

TIPO DE VINO: Blanco Semiseco Joven

ALCOHOL: 11.5%

CRIANZA: No

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12 °C

VISTA: Amarillo muy ligero y transparente

NARIZ: Flores blancas con toque cítrico y algón matiz de fruta de hueso

BOCA: Con acidez equilibrada, ligero y un toque sutil de dulce

MARIDAJE: Excelente combinación con carnes blancas, arroces y pescados del Mediterráneo



NOMBRE DEL VINO: Mon Moscatel

BODEGA: Montesanco

PRESENTACIÓN: Moscatel seco elaborado a partir las viñas de 60 años en ecológico y biodinámico en nuestra finca de Teulada

VARIEDAD DE UVA: Moscatel

D.O.: Alicante

COSECHA: 2023

TIPO DE VINO: Blanco seco

ALCOHOL: 12,5

CRIANZA: En lías durante 4 meses

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 °C

VISTA: Amarillo limpio pálido

NARIZ: Frutas tropicales como lichis, piña

BOCA: Confirma las notas tropicales y se añaden notas salinas y de hinojo

MARIDAJE: Marisco, ensaladas cítricas



NOMBRE DEL VINO: Delit

BODEGA: Finca Collado

PRESENTACIÓN: Es un vino de una única parcela, de viñas viejas de Monastrell de más de 50 años y de baja producción situada junto a la laguna de Salinas. El equilibrio del viñedo permite una vendimia tardía en su punto óptimo y su elaboración pretende transmitir ese equilibrio y complejidad o un vino muy elegante

VARIEDAD DE UVA: Monastrell

D.O.: Alicante

COSECHA: 2020

TIPO DE VINO: Reserva

ALCOHOL: 14,5%

CRIANZA: 12 meses en barricas de 500L y 700L de roble francés junto con sus lías y las lías de nuestro blanco Chardonnay

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°-18°

VISTA: El color, de intensidad media a alta, denota un compromiso entre viveza y elegancia

NARIZ: Se funden los aromas terciarios con notas de pastelería y con aromas lácteos de frutas rojas, dando lugar a un aroma envolvente y redondo, muy agradable

BOCA: Tiene una entrada elegante y un paso por boca sabroso, dejando una grata sensación. Destacan su equilibrada acidez y sus taninos bien integrados. En el postgusto, largo, se reafirma la sensación agradable y un poco láctica, invitando a continuar prolongando el placer

MARIDAJE: Carnes curadas y ahumadas, embutidos, caza menor, carnes estofadas, casquería, arroces a leña, guisos de cuchara...



En el Mercado Municipal

- Tapas
- Gamba de Dénia cocida
- Esgarrat con anchoa sobre tosta de pan de cristal
- Platito de sepia encebollada

C/ Magallanes, 5 DÉNIA



PROGRAMACIÓN

27 SEP.

- 18:30 - 20:00 **PUESTA DE SOL GASTRONÓMICA CON MUNDO MARINO.**
DEGUSTACIÓN DE LICOR DE HIERBAS CARNOT, COCAS, PASAS ARTESANALES Y ZUMO DE GRANADA ECOLÓGICO A CARGO DE ANTONIO FORNÉS (CARNOT), ANTONIO CARRIÓ (MAGRADA), LUIS SILVESTRE (MELICATESEN) Y RESTAURANTE MÍSTICO.
SALIDA DESDE EL PUERTO DE DÉNIA (EXPLANADA CERVANTES 23)
RESERVAS: MUNDOMARINO.ES

ESCENARIO DEL MAR

28 SEP.

- 12:00 - 14:00 **INAUGURACIÓN**
-
- 16:30 - 17:15 **VICKY ARRELS,**
ARRELS RESTAURANT (SAGUNTO).
- 17:15 - 18:00 **MASSIMO ARIENTI,**
NOMADA (DÉNIA).
- 18:00 - 18:45 **RODRIGO DE LA CALLE,**
RODRIGO DE LA CALLE (MADRID).
- 18:45 - 19:30 **JAVIER OLLEROS,**
CULLER DE PAU (O GROVE).
- 19:30 - 20:15 **RICARD CAMARENA,**
RICARD CAMARENA
RESTAURANT (VALENCIA).
- ### 29 SEP.
- 16:30 - 17:15 **BEGOÑA RODRIGO,**
LA SALITA (VALENCIA).
- 17:15 - 18:00 **SUSI DÍAZ,**
RESTAURANTE LA FINCA (ELCHE).
- 18:00 - 18:45 **LUIS VALLS,**
EL POBLET (VALENCIA).
- 18:45 - 19:30 **RAMÓN FREIXA,**
RAMÓN FREIXA (MADRID).

TALLERES ESPACIO UNIVERSO LÍQUIDO

28 SEP.

- 12:00 - 12:45 **CATA Y PRESENTACIÓN: CATÁLOGO "ES ENOTURISMO 24-25".** MARÍA MIÑANO, PDTA. DE LA FEDERACIÓN ENOTURISMO CV, PDTA. DE LA RVA. BODEGAS MGWINES.
- 13:15 - 14:00 **CATA Y PRESENTACIÓN: FEDERACIÓN ENOTURISMO CV. RUTA DEL VINO DE VALENCIA.** PABLO GANDÍA, PDTE. DE LA RVV. BODEGA CASA DE LAS VIDES.
- 14:30 - 15:15 **TALLER-CATA: AROMAS DEL MEDITERRÁNEO: DEGUSTACIÓN DE VERMUT DE UVA MOSCATEL DE ALEJANDRÍA.** ANNA SEMPERE Y NOELIA RODRÍGUEZ. BIKINI AZUL.
-
- 16:30 - 17:15 **TALLER: CÓMO DISFRUTAR CON LOS CINCO SENTIDOS DE NUESTRO ACEITE DE OLIVA Y SUS MONOVARIETALES.** IÑAKI ARACIL, MAESTRO ALMAZARERO Y COMERCIAL DE LA COOP. AGRÍCOLA CATÓLICA OLI EL COMTAT.
- 17:45 - 18:30 **TALLER: CÍTRICOS CON TODOLÍ**
CITRUS FUNDACIÓ. TON GJEKAJ.
- 19:00 - 19:45 **CATA Y PRESENTACIÓN: FEDERACIÓN ENOTURISMO CV. RUTA DEL VINO DE ALICANTE.** JOSEFINA VALLÉS. BODEGA DE TEULADA.

29 SEP.

- 12:00 - 12:45 **CATA Y PRESENTACIÓN: FEDERACIÓN ENOTURISMO CV. RUTA DEL VINO DE CASTELLÓN.** SERGIO GARRIDO, PDTE. DE LA RVC. BODEGAS Y VIÑEDOS BARÓN D'ALBA Y CLOS D'ESGARRACORDES.
- 13:15 - 14:00 **TALLER: COCTELERÍA APERITIVA.** HÉCTOR TALENS. ON TRADE COCKTAIL GROUP.
- 14:30 - 15:15 **TALLER-CATA: DOS TAPAS CORDOBESAS CON AOVE ZUHEROLIVA.** JUANMA POYATO, GRTE. DE ZUHEROLIVA (CÓRDOBA).
-
- 16:30 - 17:15 **TALLER-CATA: TURIA, LA CERVEZA TOSTADA DE VALENCIA.**
- 17:45 - 18:30 **TALLER: COCTELERÍA REBERDE.** DIEGO GODIA. VUELVE CAROLINA, (VALENCIA).

TALLERES ESPACIO AQUALIA

28 SEP.

- 12:00 - 12:45 **TALLER: COCINA CON ALBERTO FERRUZ.** BONAMB (JÁVEA).
- 13:15 - 14:00 **PRESENTACIÓN DEL LIBRO-RECETARIO "MIRAR LA DISFAGIA DESDE LA ALTA COCINA".** MAYKA MAFÉ, INTERNISTA DE LA SEMI Y FACULTATIVA DEL HOSPITAL DE DÈNIA Y MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN, RESTAURANTE MONASTRELL (ALICANTE).
- 14:30 - 15:15 **TALLER: COCINA CON EMMANUELLE BARON.** CASA PEPA (ONDARA).
-
- 16:30 - 17:15 **TALLER: COCINA CON RODRIGO DE LA CALLE.** RODRIGO DE LA CALLE (MADRID).
- 17:45 - 18:30 **TALLER: COCINA CON JOSÉ MANUEL LÓPEZ.** PEIX & BRASES (DÈNIA).
- 19:00 - 19:45 **TALLER: COCINA CON MASSIMO ARIENTI.** NOMADA (DÈNIA).

29 SEP.

- 12:00 - 12:45 **TALLER: COCINA CON SUSI DÍAZ.** RESTAURANTE LA FINCA (ELCHE).
- 13:15 - 14:00 **TALLER: COCINA CON LUIS VALLS.** EL POBLET (VALENCIA).
- 14:30 - 15:15 **TALLER: COCINA CON BEGOÑA RODRIGO.** LA SALITA (VALENCIA).
-
- 16:30 - 17:15 **TALLER: COCINA CON RAMÓN FREIXA.** RAMÓN FREIXA (MADRID).
- 17:45 - 18:30 **TALLER: COCINA CON MARIA JOSÉ MARTÍNEZ.** LIENZO (VALENCIA).
- 19:00 - 19:45 **TALLER: COCINA CON NAZARIO CANO.** RITUAL DE TERRA (JÁVEA).



English & Valencià



TALLERES ESPACIO COCINA

28 SEP.

- 12:00 - 12:45 **TALLER: LA MEJOR PAELLA BY CARMENCITA.** PACO LÓPEZ, RESPONSABLE DE ANÁLISIS SENSORIAL.
-
- 15:45 - 16:30 **TALLER: ENTRANTES DE PUEBLO CON Matices de Autor.** JAVIER ALFONSO. ALFONSO RESTAURANTE (PINOSO, ALICANTE).
- 17:00 - 17:45 **TALLER: TRES APERITIVOS DE VERDURAS Y UN BLOODY MARY.** BEATRIZ SÁNCHEZ. RESTAURANTE EN CASA DE CONSUM.
- 18:15 - 19:00 **TALLER FAMILIAR: PALETAS DE FRUTA CON NITRÓGENO.** ÁLVARO VERDÚ. HELADERÍA VERDÚ (DÈNIA).
- 19:30 - 20:15 **TALLER FAMILIAR: ELABORACIÓN DE COCAS CIDONCHA.** JOSÉ TORRENS, RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN Y ALMUDENA SÁNCHEZ, I+D CIDONCHA (DÈNIA).

29 SEP.

- 12:00 - 12:45 **TALLER FAMILIAR: PALETAS DE FRUTA CON NITRÓGENO.** ÁLVARO VERDÚ. HELADERÍA VERDÚ (DÈNIA).
- 13:15 - 14:00 **TALLER: LA UVA DEL VINALOPÓ Y EL ARROZ, SEÑAS DE IDENTIDAD DE NUESTRA TIERRA.** DAVID ARIZA Y ESTHER CASAS. DOP UVA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ.
- 14:30 - 15:15 **TALLER: TATÍN DE BERENJENA EN SARTÉN CON SANGRÍA DE VINO BLANCO.** BEATRIZ SÁNCHEZ. RESTAURANTE EN CASA, CONSUM.
-
- 16:15 - 17:00 **TALLER FAMILIAR: ¿QUÉ OCURRE CUANDO DEJAMOS DE COMER? BUENAS PRÁCTICAS DE RECICLAJE.** CECILIA SÁNCHEZ Y MIREIA MONTSERRAT, EDUCADORAS AMBIENTALES, URBASER.
- 17:30 - 18:15 **TALLER: ELABORACIÓN DE SALMUERAS Y ENCURTIDOS TRADICIONALES.** SALVADOR GAYÁ, DIVULGADOR GASTRONÓMICO.
- 18:45 - 19:30 **TALLER FAMILIAR: INICIACIÓN AL MUNDO DEL HELADO CON FRUTA DE TEMPORADA.** MARCO MIQUEL, HELADERÍA MIQUEL GELATER (DÈNIA).

*La organización se reserva el derecho de modificar el programa y realizar cambios de última hora.

Mediterráneo en vena

* A la fresca y el D*na, un binomio que habla del respeto a la tierra y al producto

A la fresca es el nombre del restaurante que da la bienvenida al visitante en la Plaza Dénia es vida de Els Magazinos. El nombre sugiere una forma de vivir, mediterránea, como el concepto de mercado gastronómico y cultural que la familia Cervera puso en marcha hace ya cinco años. Es lugar de encuentro, de relaciones y de conversación. Porque salir a la fresca tiene mucho de acto social. Pero también es una invitación a vivir el Mediterráneo en estado puro, como se hacía antes al anochecer, sentados en la calle, a la puerta de casa, disfrutando del fresco. Para Diana Cervera, el alma del restaurante, el nombre tiene mucho de evocación de la familia y de la niñez, de momentos de risas y de disfrute empapados de recuerdos, olores, ruidos y sensaciones.

De allí, de una cocina que habla de proximidad y de temporada, salen dos tapas que beben del mar y de la tierra, con las que A la fresca participa este año en el D*na Festival. Una de ellas, el **Tatín de calabaza con crema de queso de Callosa, pesto de tomate seco y turrón salado de pipas de calabaza**, se presenta en primicia. Concebida como uno de los platos del programa Cuina de Territori del



mes de octubre, es una tapa otoñal ligada a la tierra y al campo.

Precisamente, el festival rinde este año tributo a los hombres del campo y los productos de la tierra. Fiel al D*na desde sus inicios -A la fresca no ha fallado nunca-, este año Diana Cervera asegura sentirse como en casa "porque su filosofía es la misma que

la de muchas de las acciones que realizamos nosotros a lo largo del año". El protagonismo lo tienen productores y restauradores, "y la conexión entre ambos es importantísima", señala.

La **Ensaladilla A la fresca, con mahonesa casera, anchoa y aceite confitado de atún** será la otra cara de la moneda, la que sella la alianza entre

tierra y mar de un establecimiento de ambiente desenfadado que conjuga tres conceptos: la esencia de un bar mediterráneo, de esos que transmiten proximidad y que invitan a tapear; el carácter de un restaurante donde comer buenas carnes y pescados; y el sabor de un chiringuito donde rodearse de buenos amigos para tomar algo y picotear. Terrazas como La Mediterránea o La Rosa, para observar una maravillosa puesta de sol con el marco del castillo de fondo o simplemente para disfrutar de la vida, confieren a este establecimiento ambientes distintos pero conectados entre sí. A ellos se suma la plaza, que indiscutiblemente nos remite a la vida de barrio.

Todo ello, en un lugar en el que se puede empezar el día con un buen desayuno y acabarlo con un cóctel. No hay que pasar por alto sus pizzas a la piedra, elaboradas con harinas a la piedra y masa madre, ni olvidar que en A la fresca se cuidan detalles como las intolerancias y las alergias. Su tarta de pistacho, mascarpone y frambuesa, sin gluten, está siendo todo un éxito y pronto, antes de que lleguen los críticos, presentará un nuevo cóctel: el de romero.





Finca Collado
CULTURA DE VINO

VISÍTANOS EN SALINAS (ALICANTE)
CALENDARIO Y RESERVAS EN:
WWW.FINCACOLLADO.COM/ENOTURISMO
607 510 710



L'autèntic embotit de l'interior de la Marina Alta

MIQUEL
EMBOTITS CASOLANS

Avd. Dénia 15. Castell de Castells
Tel.: 96 551 81 97

LA ZAFRA

VIÑOS HECHOS CON CARIÑO

Tel. 685 529 217 / 667 380 492 / www.lazafra.es



LES FRESES
DE JESÚS POBRE



www.lesfreses.com / info@lesfreses.com / Tel. 682 53 94 63



DUQUESA DE LA VALL

9 meses barrica
y afinado en ánfora

BAHÍA DE DÉNIA

FERMENTADO EN BARRICA

Vive la Experiencia con nuestras
VISITAS GUIADAS Y CATAS

info, reservas y tienda online

www.bodegasxalo.com



**BODEGAS
XALO** LA CUNA DEL
MOSCATELL



Un toque italiano

Uno de los factores que enriquece y da singularidad a la gastronomía de Dénia y la Marina Alta es la diversidad que abraza la fusión de culturas, estilos y sabores. Massimo Arienti, jefe de cocina del restaurante Nomada, en Marina El Portet de Dénia, es una buena muestra. Tras experimentar por destinos como Milán, Londres, Melbourne e Ibiza, se aventuró a integrar la alta cocina italiana en Dénia. Un proceso desarrollado durante tres años en plena armonía y con el máximo respeto "al territorio y las

tradiciones", tal y como matiza el chef. "La cocina italiana y la española no son muy diferentes", destaca Massimo, lo que ha facilitado "incorporar nuestra historia y nuestras raíces y jugar con nuevos sabores". Para Arienti, el D'na es un escenario "fantástico" para darse a conocer y, sobre todo, compartir experiencias con otros profesionales del sector.

El figatell y la caponata, con toques italianos, son los ingredientes con los que Nomada concurre a este festival gastronómico.



Massimo Arienti

FIGATELL 2.0 LA CAPONATA

Con el figatell 2.0 el restaurante Nomada rinde tributo a la cocina de Dénia, con un producto tan propio de la gastronomía local y valenciana. Como elemento diferenciador, la sabrosa mezcla de carne con especias cuenta con el añadido del hígado de pollo -que no puede faltar en la cocina de Massimo- para sustituir al de cerdo. Un figatell que recurre a sabores italianos, adornado con un jugo de carne que da melosidad al platillo y los piñones, para potenciar un contraste más crujiente a una propuesta que el restaurante incluye en su menú degustación.

La caponata es un guiso clásico característico de la cocina siciliana que cuenta entre sus ingredientes con la berenjena, con la que Nomada hace un guiño a la huerta de la comarca. Además incorpora apio verde, aceitunas verdes, piñones, salsa de tomate, una mezcla de albahaca y "mucho amor", según destaca Massimo. Todo ello con un toque agri dulce, con su ligero baño de vinagre de vino blanco y cebolla roca, y que el restaurante ofrece en su local con una versión más elaborada y otra vegana.



Associació

TOT VALL de POP

Dónde mejor que en La Vall de Pop

Cinco razones para disfrutar de un buen helado artesano

La empresa heladera de Óscar Palacio tiene sus orígenes hace tres décadas, cuando sus padres, Francisco Palacio y Maite Tomás, empezaron con la elaboración de horchata y granizados en Pedreguer. Su hijo heredó el negocio y le dio un vuelco en 2005, con la aparición de Helados Palacio. Óscar, experto universitario en elabo-

ración artesanal de Helados, es el maestro heladero de la empresa. Como elemento diferenciador de la marca, en sus creaciones recurre a productos cercanos como cítricos, nísperos, calabazas, de temporada y ecológicos. Óscar nos da cinco buenas razones para disfrutar de un helado artesano.



1. Refrescante y delicioso: El helado es perfecto para refrescarse en días calurosos, proporcionando un alivio instantáneo mientras disfrutas de su sabor dulce y cremoso.

2. Variedad de sabores: Existen innumerables sabores de helado, desde los clásicos como vainilla y chocolate hasta opciones más exóticas como mango o matcha, lo que significa que siempre hay algo nuevo por probar.

3. Fuente de felicidad: Comer helado libera endorfinas, las "hormonas de la felicidad", lo que mejora el estado de ánimo y te hace sentir bien.

4. Versátil y creativo: El helado puede ser la base de postres más elaborados, como sundaes, batidos o helados en cono, permitiendo combinarlo con frutas, salsas, galletas y mucho más.

5. Compartir momentos especiales: Disfrutar de un helado con amigos o familiares es una excelente manera de crear recuerdos felices y disfrutar de momentos de relajación juntos.



**Óscar
Palacio**

Maestro Heladero

¿Cuál es tu motivo favorito?

Juega y gana

Un almuerzo o cena para dos personas con el postre de Helados Palacio consulta las bases en el qr



**Próximamente:
¡Nuevos sabores,
nuevas sensaciones**

PALACIO
helados naturales



www.heladospalacio.com





Vinos y embutidos de la Vall de Pop

La Vall de Pop es un destino de interior de la comarca de la Marina Alta que destaca por sus paisajes y tradiciones, y también por su gastronomía. Un sector en el que no pueden faltar los vinos y los embutidos, que estarán presentes en el D*na de Dénia con una seleccionada representación.

En el stand de la Asociación Turístico Empresarial de la Vall de Pop (ATEVAP) participarán los productores de embutidos Companatge Xaló y Carnisseria Miquel, mientras que por los vinos, y en stand propio, lo harán Bodegas Xaló y Bodegas Rico. Unas firmas de reconocido prestigio que avala la calidad de la gastronomía de la Vall

de Pop.

La ATEVAP se creó hace más de una década y en la actualidad cuenta con más de medio centenar de afiliados, todos ellos productores o empresas vinculadas al turismo, principalmente hosteleros alojamientos y el resto de servicios.

El objetivo de esta asociación, que preside Ángel Vives, es el de poner en valor los recursos turísticos de su entorno y darlos a conocer. Entre sus principales actividades destaca la organización de la Feria del Embutido y el Producto Tradicional de la Vall de Pop, que se celebra cada primer domingo de marzo.

Ligados al territorio

En el Restaurante El Marino dicen que alrededor de una mesa se comparte y se celebra. Y si "comer es un acto social", como dice Bati Bordes Seva, nada mejor para crear sinergias que un buen arroz, ya sea seco, caldoso o meloso. Por eso, repetirá este año en el D*na con su arroz de pulpo y tomate seco, que tanto éxito ha cosechado en las dos ediciones anteriores del festival. Es un arroz "diferente" que tiene dos ingredientes básicos que hablan, y mucho, de la cocina de la Marina Alta, una cocina de mar y tierra. "El pulpo -explica- absorbe todos los sabores y la acidez del tomate invita a dar otra cucharada", lo que lo hace irresistible.

Lo encontramos en la carta del Marino-Les Rotes, un día a la semana o por encargo en el Marino-Port y también en el menú para llevar de los sábados de Dénia a La Sal, el nuevo establecimiento especializado en cocas y salazones que nos invita a llevarnos en cada bocado un pedazo de la comarca.

Los platos con personalidad como éste no precisan de sofisticación. Simplemente de buenos

ingredientes, técnica y el gusto por probar combinaciones nuevas. Atentos al arroz de calabaza y morena que se anuncia para la llegada del otoño. Por no hablar del de cebolla caramelizada y salmónete que ya se sirve en el restaurante o el de calamari y gamba blanca, todos ellos muy marineros. Pero en El Marino tienen claro que los arroces se nutren de los ingredientes que uno tiene a su alcance en cada momento, vengan del mar o del campo. Digno de mención es su arròs (sense fetsols) amb naps o su putxero de polp, un plato olvidado -o tal vez pasado de moda en su momento- que el restaurante recuperó y que nos retrotrae a los tiempos en que se hacía la matanza. Cuenta Bati que los vecinos del interior bajaban a la costa tras la matanza a intercambiar sus productos por productos del mar. Ello dio origen a este exquisito plato, al que ellos dan un toque diferente.

En el festival, como contrapunto a los arroces,



El Marino preparará también un fideuà negra. Utilizará un tipo de fideuà fino que queda un tanto meloso y tendrá como base un buen caldo de pescado de roca, como debe ser.

ARROSSERIA

Haiti
Coca, Tíccols
Des de 1977

RESTAURANT

COCINA AUTÓNOMA · TODO TIPO DE ARROCES · TAPAS TRADICIONALES

Anguillas en all i pebre y menús del D*na

3 entrantes al centro para compartir

- Tomacat amb bull
- Gambeta amb bleda
- Polp amb penques

Principal a elegir entre:

Paella bruta de sepia o paella bruta de secreto

Postre a elegir entre:

Flan de naranja o tarta de calabaza y chocolate

JEREZ
VINOS Y
SHERRY

Explanada del Port s/n Dénia · TEL. 96 578 10 53
PASIÓN POR EL MEDITERRÁNEO

Beekery

La importancia del trabajo diario y colectivo,
desde la siembra hasta el horneado

Av. de Canilla, 25, 03700 Dénia. Tel: 722 34 89 41
Horario: 8:00 a 19:00 horas de martes a viernes
sábados y domingos de 9:00 a 14:00 horas

NOMADA

Marina El Portet de Dénia,
Moll de la Paraisa, 11
Dénia, Alicante

Restaurante: 34 662 941 887
restaurantenomada.group

Charter: +34 699 064 360
charternomada.group



EVENTOS



RESTAURANTE



BARCOS

Cristina Sellés, presidenta AEHTMA "Ha sido un año muy difícil para los agricultores y merecían este reconocimiento por parte del sector"

El D*na hace un gesto de solidaridad con el sector del campo, tan castigado desde siempre pero de manera especial en los últimos tiempos. La presidenta de la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta, Cristina Sellés, considera que el reconocimiento es merecido y se muestra expectante.

PREGUNTA: Siete ediciones ya ¿Cómo definiría el presente de este certamen?

RESPUESTA: Hemos preparado un programa con más experiencia. El objetivo inicial de acercar la alta cocina al ciudadano cobra en esta edición más fuerza, pues los visitantes podrán además participar en muchos más talleres y cocinar junto a cocineros y cocineras reconocidos, además de las charlas que serán por la tarde y muchas más actividades para todos los públicos.

P: El festival supone el cierre de la temporada estival para el sector turístico ¿Con qué ánimo llega el empresario de hostelería a este encuentro?

R: El empresario de hostelería llega contento, por algo somos la industria de la felicidad. Después de un verano de esfuerzo y trabajo la participación ha sido numerosa, quedando hosteleros y productores sin puestos.

P: Sin dejar de mirar al mar, este año el D*na hace un guiño a la huerta. ¿Cuál ha sido el motivo?

R: Ha sido un año muy difícil



para los agricultores y merecían este reconocimiento por parte del sector. Es fundamental la simbiosis entre agricultores y hosteleros para conservar nuestro patrimonio agrícola, nuestro paisaje y la identidad de nuestra cocina.

P: Una de las novedades es que se recupera el programa de menús del D*na en restaurantes de Dénia. ¿Cómo ha sido la acogida por parte de los profesionales?

R: Muy buena. Y desde aquí agradezco el esfuerzo de todos por participar tanto en el evento como desde el propio restaurante.

P: La afluencia de público al festival ha sido cada año exitosa. ¿Cuáles son las expectativas para este 2024?

R: Pues como siempre. Creo que nos sorprenderemos de nuevo de recibir tantos visitantes.

Vicent Grimalt, alcalde "Retrem tribut a les mans que mimen l'horta"

Sabeu això que diuen de ser l'alegria de la huerta?

Doncs crec que és una frase que ens defineix molt bé als de Dénia.

I és que resulta quasi impossible no gaudir de la vida, des de l'optimisme i amb un bon somriure a la cara, en un entorn privilegiat com el nostre, entre mar i muntanya.

Exix entorn que celebrem i honoratgem cada any, coincidint amb l'arribada de la tardor, en un dels esdeveniments més grans i exitosos que tenim loc a Dénia, que s'ha convertit en una cita plenament consolidada i reconeguda i que és la major manifestació de la nostra prestigiosa gastronomia: el festival gastronòmic D*na.

I entre eixa mar que ens dona la vida i la muntanya que ens ofereix recer, LA TERRA, de la que brollen els productes que ens han regalat l'excel·lència com a Ciutat Creativa de la Gastronomia UNESCO.

Enguany seran els protagonistes d'este cap de setmana, en què, a la voreta de la mar, retrem tribut a les mans que mimen l'horta; les que han llaurat un paisatge de bancals devinyes, camps de blat i marjals d'arròs; les que fan parir a la terra les matèries primeres de la nostra cuina, eixa que ens ha alimentat amb bons plats de cueller i també la que conrea estrelles Michelin.

I és que de l'horta brolla alegria i poesia, que a foc lent, cuinades per



mans expertes, ens han elevat a la categoria de Ciutat Unesco.

El festival està impulsat des de la Conselleria de Turisme i organitzat per la Fundació Creativa Dénia, integrada per l'Ajuntament, CEDMA, AEHTMA i Baleària. Gràcies per fer-ho possible un any més!

I com no expressar el meu reconeixement a Quique Dacosta, comissari gastronòmic de l'esdeveniment, per la seua implicació absoluta en el festival i per haver fet de Dénia un referent.

Vos esperem, com sempre, a taula, els dies 28 i 29, al passeig de la Marineda.

GRUPO EL RASET
RESTAURACIÓN

Acompañando al festival gastronómico Dénia D*NA

EL RASET

Restaurant

Bellavista 7, Dénia T.96 578 50 40
www.grupoelraset.com

SABOREA
TASCA EULALIA
TIENDA GOURMET

TASCA EULALIA
fundada en 1962
DÉNIA

C/Consolat del Mar, 1 - Dénia
saboreataascaeulalia.com
722769631

Marqués de Campos, 39 - Dénia
tascaeulalia.com
965786479

RESTAURANT
NOGUERA
LOUNGE • BAR

Menú Dna 26-29 SET

2 Entrades + Arròs + Postre (26€)
Beguda no incloua

Ctra. Leo Machines, km 6 • DÉNIA • RESERVES: 966 474 107 • restaurantnoguera.com

Ya puedes encargar tu catering

cidoncha Catering

www.grupocidoncha.net

Tel. 96 576 74 30
Tel. 663 865 207

Dña

Festival Dénia

ARROCES

- ZA1 QMCOMO
- ZA1 RESTAURANTE EL MARINO
- ZA2 RESTAURANTE MIGUEL JUAN
- ZA2 CASA PEPA

PRODUCTORES

- P1 BODEGA DE TEULADA-LA COOPERATIVA
- P2 CULT-ECO PEGO SC
- P3 CARNOT: EL TRADICIONAL LICOR DE DÈNIA
- P4 BODEGAS RIKO
- P5 CAFÉS PEPEPETO
- P6 GELATISSIM
- P7 HELADOS PALACIO
- P8 ARRELATS, AGROECOLOGIA I BIODIVERSITAT
- P9 MELECA
- P9 CA PAQUITINA
- P10 BODEGA LAS VIRTUDES
- P11 NOSTRO COFFEE ROASTERS
- P12 CELLER LES FRESES
- P13 TÒT VALL DE POP
- P14 BODEGA FINCA COLLADO
- P14 JOAN DE LA CASA, VITICULTOR
- P15 DEFANGUIT CERÀMICA
- P15 VEYA-LA PALLISSA
- P16 VEGADÈNIA
- P17 FICHIS' COFFEE ROASTERS
- P18 BODEGAS XALÒ
- P19 EL SERRALET DE SEGÀRIA
- P20 OLIGARUM-ELXIR DE VIDA
- P20 LA ZAFRA
- P21-MONTECANCO
- P21-P22 CUP DE LA MUNTANYA-FINCA MONT ROIG
- P21-P22 TODOLI CITRUS FUNDACIÓ
- P23

RESTAURANTES

- R1 TERRA DE SABOR DE MARTA
- R2 COQUERIA JORDI AL NIN
- R3 LA COQUERIA MOSSETS ARTESANS
- R4 DOA
- R5 RESTAURANTE A LA FRESCA
- R6 MISTICO
- R7 BASTA!
- R8 A FUEGO CON QUIQUE DACOSTA
- R9 DONDE LA DULCE
- R10 BEEKERY
- R11 FUEGO MARINA
- R12 NOMADA
- R13 NYAS COCAI
- R14 RESTAURANTE EL RASET
- R15 CIDONCHA
- R16 COQUISSIMA
- R17 TAPES LA XARA RESTAURANT

28-29
SEP. 2024

MARINETA
CASSIANA,
DÈNIA

SÁBADO 28
11:00 - 23:00 H
DOMINGO 29
11:00 - 20:00 H



ORGANIZA



PROMUEVE



INSTITUCIÓN COLABORADORA



PATROCINADOR PRINCIPAL



PATROCINA



COLABORA

