

D^{*}na

Festival
Dénia

MARINETA
CASSIANA,
DÉNIA

30 SEP.
1 OCT.
2023

El mar

se
bebe

ORGANIZA

Fundación Dénia
Ciudad Creativa
de la Gastronomía

PROMUEVE

COMUNITAT
VALENCIANA

L'EXQUISIT
mediterrani

DÉNIA
unesco

Ajuntament
de Dénia

INSTITUCIÓN
COLABORADORA

Costa
Blanca

PATROCINADORES

aqualia

urbaser

PAVSAI

COLABORADORES

TURIA

masymas

COLABORADORES
TÉCNICOS

masymas

hostelBe

dnafestivaldenia.com

PROGRAMACIÓN

ESCENARIO DEL MAR

30 SEP.

16:30 - 17:15 **PABLO GONZÁLEZ**,
CABAÑA BUENAVISTA (EL PALMAR, MURCIA)

17:15 - 18:00 **CAROLINA ÁLVAREZ**,
QUIQUE DACOSTA RESTAURANTE (DÉNIA)

18:00 - 18:45 **ÁNGEL LEÓN**,
APONIENTE (EL PUERTO DE SANTA MARÍA, CÁDIZ)

18:45 - 19:30 **SERGIO BASTARD**,
LA CASONA DEL JUDÍO (SANTANDER)

19:30 - 20:15 **JOSÉ AVILLEZ**,
BELCANTO (LISBOA, PORTUGAL)

1 OCT.

12:30 - 14:30 **PEQUE ARTISTAS & MURAL
COLECTIVO "EL MAR"** DIRIGIDO POR TARDOR
(MURALISTA)

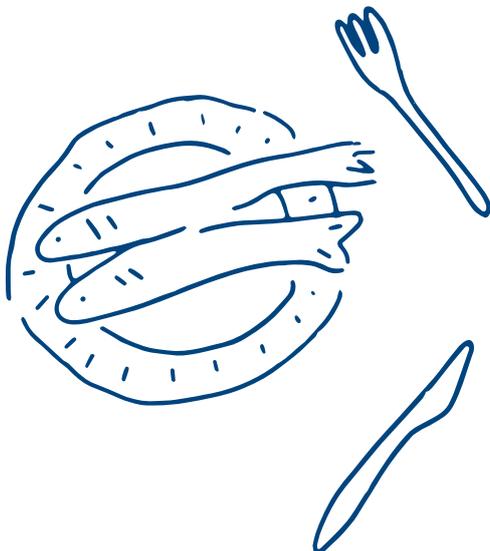
-

16:30 - 17:15 **LUCÍA FREITAS**,
A TAFONA (SANTIAGO DE COMPOSTELA)

17:15 - 18:00 **SERGIO TORRES**,
COCINA HERMANOS TORRES (BARCELONA)

18:00 - 18:45 **NACHO MANZANO**,
CASA MARCIAL (PARRES, ASTURIAS)

18:45 - 19:30 **JOSEAN ALIJA**,
NERUA (BILBAO)



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

ESCENARIO L'EXQUISIT MEDITERRANI

30 SEP.

12:00 - 12:45 **SACHA MENARD**, "GAMBA ROJA DE
DÉNIA CON VERDURAS CONFITADAS CON GARUM DE
LOIRE" (TOURS)

13:00 - 13:45 **VICENTE SIMÓ**, FORMADOR DE COCINA
CDT DÉNIA, "EL CDT DE DÉNIA COCINA EL MAR" + "CÓCTEL
AGUA DE DÉNIA", ELABORADO POR EL **ALUMNADO** DEL
CIPFP DE DÉNIA

14:00 - 14:45 **ROBERTO ATZENI**, MALASPINA
(BENIDORM)

15:00 - 15:45 **EDUARDO ESPEJO**, FLAMA (VALENCIA)

-

16:30 - 17:15 **MIGUEL RIVAS**, NOA (ELCHE)

17:45 - 18:30 **MIQUEL GILABERT**,
MARE (BENIDOLEIG, ALICANTE)

19:00 - 19:45 **MARUJA SANTACREU Y MARTA
DEVESA**, HOGAR DEL PESCADOR (VILLAJYOUSA)

20:15 - 20:45 **NURIA SANZ, OSCAR OLLERO Y
JONATAN SANTANA**, L'ESTIBADOR (VALENCIA)

21:00 - 21:30 **CANDELA CASTELLÓ**, DE BODEGA
FINCA COLLADO, **JUAN GARCÍA**, DE BODEGA LAS
VIRTUDES Y **MARA BAÑO**, DE CELLER LES FRESES.
"MANTEL Y VINO: EXPERIENCIAS ENOGASTRONÓMICAS.
RUTA DEL VINO DE ALICANTE

1 OCT.

12:00 - 12:45 **FEDERICO PIAN**,
EL GATO BLANCO (EL CAMPELLO)

13:00 - 13:45 **EVA FERRER, ALEJANDRO SERNA
Y ESTEFANÍA MENARGUES**, RESTAURANTE VINE
(ALICANTE)

14:00 - 14:45 **ARROCES DE TRES MARES.
MEDITERRÁNEO, ALBUFERA Y MARJAL**
D.O. ARROZ VALENCIA

-

16:30 - 17:15 **PEDRO BERJA**, "¿SE PUEDE CREAR
CREATIVIDAD?", DESTAPA'T (BENICARLÓ)

17:45 - 18:30 **DORA PERELLÓ**, "COCA DE MAR Y
HUERTA", LA COQUERÍA (DÉNIA)

19:00 - 19:45 **ANAY BUENO**, "COCINA DE AUTOR
DESDE UN PUNTO DE VISTA CREATIVO Y VEGETAL", COR
DE CARXOFA (BENICARLÓ)

TALLERES ESPACIO AQUALIA

30 SEP.

12:00 - 12:45 **TALLER: CATAR VILLENA A TRAVÉS DE SUS VINOS.** POR JUAN GARCÍA VALLE, ENÓLOGO COMERCIAL DE BODEGA LAS VIRTUDES, (VILLENA, ALICANTE)

13:15 - 14:00 **TALLER: COCINA MARINERA.** POR PABLO GONZÁLEZ, CABAÑA BUENAVISTA (EL PALMAR, MURCIA)

14:30 - 15:15 **EL USO DE LAS ESPECIAS.** POR MONTSE BOTELLA, DIRECTORA DE CALIDAD DE CARMENCITA SPICES

-

16:30 - 17:15 **TALLER: CEVICHE Y MARINADOS.** POR DANIEL NIEVES, SUBCHEF EN QUIQUE DACOSTA RESTAURANTE (DÉNIA)

17:45 - 18:30 **TALLER: ELABORACIÓN TRADICIONAL DE SOBRASADA.** POR MIQUEL VERDÚ VAQUER, CARNISSERIA MIQUEL (CASTELL DE CASTELLS, TOT VALL DE POP)

19:00 - 20:00 **TALLER FAMILIAR: TÚ, YO, UN HELADO, NITRÓGENO... NO SÉ, PIÉNSALO.** POR ÁLVARO VERDÚ, HELADERÍA VERDÚ (DÉNIA)

1 OCT.

12:00 - 12:45 **TALLER FAMILIAR: TÚ, YO, UN HELADO, NITRÓGENO... NO SÉ, PIÉNSALO.** POR ÁLVARO VERDÚ, HELADERÍA VERDÚ (DÉNIA)

13:15 - 14:00 **TALLER: LIMPIEZA DE PESCADO: PESCADILLA, SALMONETE, RAPE.** POR MARTA DEVESA, HOGAR DEL PESCADOR (VILLAJYOUSA)

14:30 - 15:15 **TALLER: COCINA MARINERA.** POR SERGIO BASTARD, LA CASONA DEL JUDÍO (SANTANDER)

-

17:45 - 18:30 **TALLER PARA NIÑOS: REPOSTERÍA DE GALLETAS Y PASTISSETS DE BONIATO.** POR SARAY CATENA (A PARTIR DE 7 AÑOS)



D^{*}na
Festival
Dénia

TALLERES ESPACIO COCINA

30 SEP.

12:00 - 12:45 **TALLER PARA NIÑOS: ÑOQUIS CON PESTO Y ALGAS.** POR DOMENICO VILDACCI, JEFE DE PARTIDA DE QUIQUE DACOSTA RESTAURANTE, (A PARTIR DE 7 AÑOS)

-

16:30 - 17:15 **TALLER: COCINA MARINERA.** POR JOSÉ AVILLEZ, GRUPO JOSÉ AVILLEZ (LISBOA)

17:45 - 18:30 **TALLER-CATA: AOVE, SIENTE EL ORIGEN.** POR JUAN MANUEL POYATO, GERENTE DE ZUHEROLIVA (D.O. BAENA)

19:00 - 20:00 **TALLER FAMILIAR: ELABORACIÓN DE MASA PARA COCAS.** POR ANTONIO CIDONCHA, CEO, ALMUDENA SÁNCHEZ, DIRECTORA DE OPERACIONES Y JOSÉ TORRENS, RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN DE CIDONCHA (DÉNIA)

1 OCT.

12:00 - 12:45 **TALLER: SALMOREJO CORDOBÉS CON ORO LÍQUIDO.** POR JUAN MANUEL POYATO, GERENTE DE ZUHEROLIVA (D.O. BAENA)

13:15 - 14:00 **TALLER: COCINA MARINERA.** POR SERGIO TORRES, COCINA HERMANOS TORRES (BARCELONA)

14:30 - 15:30 **TALLER: TRES ARROCES A BANDA PARA TRES PROVINCIAS.** D.O. ARROZ VALENCIA

-

16:30 - 17:15 **TALLER: ¿QUÉ OCURRE CUANDO DEJAMOS DE COMER? BUENAS PRÁCTICAS DE RECICLAJE.** POR CECILIA SÁNCHEZ Y MIREIA MONSERRAT, EDUCADORAS AMBIENTALES URBASER

17:45 - 18:30 **TALLER FAMILIAR: GRANIZADOS DE CÍTRICOS Y OTROS SABORES.** POR MARCO MIQUEL, HELADERÍA MIQUEL GELATER (DÉNIA)