

RECONOCIDOS CHEFS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA PARTICIPAN EN EL D*NA FESTIVAL GASTRONÓMICO DE DÉNIA

- Una veintena de cocineros valencianos, capitaneados por el tres estrellas Michelin Quique Dacosta, participarán en el certamen.
- Ricard Camarena, Kiko Moya y Alberto Ferruz, entre otros, acercarán su cocina al gran público.
- La cocina de la Comunitat estará representada por 15 de sus 17 estrellas Michelin.

Valencia, 6 de septiembre de 2017. La primera edición del **D*na Festival Gastronómico de Dénia**, que se celebrará el 30 de septiembre y 1 de octubre, contará con la participación de una nutrida representación de prestigiosos chefs de la Comunitat Valenciana, que se sumarán a este evento que cuenta con el chef **Quique Dacosta** como comisario gastronómico y ha sido organizado por el **Ajuntament de Dénia** y la **Agència Valenciana del Turisme**.

Alberto Ferruz (Bon Amb, dos estrellas Michelin), Kiko Moya (L'Escaleta, dos estrellas Michelin) y Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant, estrella Michelin y tres soles Repsol), participarán en este encuentro abierto al público entre cocineros, productores, artesanos y profesionales de la gastronomía para descubrir y degustar la cocina mediterránea.

Prácticamente todos los chefs valencianos que la guía francesa destaca con una estrella participarán en el certamen: Raúl Resino, reconocido por su labor al frente del restaurante RR en Benicarló; Luis Valls en representación de El Poblet, con el que Quique Dacosta ha obtenido su cuarta estrella Michelin; M^a José San Román (Monastrell, Alicante); Manuel Alonso (Casa Manolo, Daimús); Susi Díaz, (La Finca, Elche); Santiago Prieto (Sents, Ontinyent) y Sole Ballester (Casa Pepa, Ondara), desgranarán las claves de su saber culinario.

También mostrarán el buen momento que vive la cocina en la Comunitat Valenciana Rafa Soler (Audreys, Calpe); Enrique Medina, (Apicius, Valencia); Begoña Rodrigo, La Salita (Valencia); M^a Carmen Velez (La Sirena, Petrer); Jose Manuel Miguel (Beat, Altea); Nazario Cano (El Rodat, Javea) y el maestro de la repostería Paco Torreblanca.

Además de los cocineros de la Comunitat Valenciana, han confirmado su asistencia Joan Roca (El Celler de Can Roca), Ángel León (Aponiente), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz) y Jordi Cruz (ABaC), entre otros. Todos ellos cocinarán en directo, debatirán y explicarán, sobre el escenario principal, su particular concepción de la gastronomía y su apuesta por los productos autóctonos y los proveedores locales.

Además, el festival reunirá a cocineros procedentes de 17 ciudades creativas de la Gastronomía de la UNESCO que cocinarán en directo, compartirán experiencias y fomentarán el conocimiento gastronómico. Además de la capital de La Marina, que obtuvo este reconocimiento en 2015, estarán

representadas en el festival Tucson (Estados Unidos), Popayán (Colombia), Belem (Brasil), Tsuruoka (Japón), Chengdu (China), Shunde (China), Macao (China), Florianópolis (Brasil), Parma (Italia), Östersund (Suecia), Bergen (Noruega), Rasht (Irán), Zahlé (Líbano), Gaziantep (Turquía), Jeonju (Corea del Sur), Ensenada (México) y Phuket (Tailandia).

Ubicado en un entorno privilegiado, el Paseo de La Marineta Cassiana, D*na abordará el universo gastronómico en todas sus dimensiones: showcooking en un gran escenario principal en el que los grandes chefs se acercarán a la cultura, los valores y el estilo de vida mediterráneo y su influencia en el arte de la mesa; un segundo escenario en el que los sabores más tradicionales serán los protagonistas; y una mesa de 400 metros con vistas al mar, puestos de cocina, food trucks para degustar platos tradicionales y una cocina vanguardista pero arraigada a su territorio. Todo ello, amenizado con debates, talleres, música en directo y actividades lúdicas que conformarán un espacio para poner en valor el ADN de la gastronomía mediterránea.

El evento cuenta con el patrocinio de empresas como Amstel y Aqualia y con la colaboración de la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta (AEHTMA).

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 la Agència Valenciana del Turisme, 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 la gastronomía local. En estos momentos, la Comunitat goza de una excelente reputación a nivel gastronómico, un éxito al que han contribuido los grandes chefs reconocidos a nivel nacional e internacional, algunos de ellos formados en la red de CDT de la Agencia Valenciana de Turismo.

La Comunitat Valenciana dispone de una de las gastronomías más saludables del mundo, por contener lo mejor de la dieta mediterránea y por saberlo cocinar en todas las variantes que esta tierra permite, ya sea en la misma costa o en las zonas del interior. Además, todos los productos conforman la esencia de la dieta mediterránea, una dieta que habla de tradiciones, de cultura ancestral, de compartir, de mar y montaña, y de respeto y pasión por comer, que es mucho más que alimentarse.

www.dnafestivaldenia.com

Facebook: DNA Festival Gastronòmic Dénia

Twitter: [@DNAFestDenia](https://twitter.com/DNAFestDenia)

Instagram: [@dnafestivaldenia](https://www.instagram.com/dnafestivaldenia)

#dnafestivaldenia

Más información:

Taitá Chastel 96- 353.04. 81/ 607 84 39 83

taita@decom-media.com