

DÉNIA CREA UN FESTIVAL HOMENAJE A LA GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

Valencia, 7 de julio de 2017. El nuevo **D*NA Festival Gastronómico de Dénia** que se celebrará el 30 de septiembre y 1 de octubre, reunirá a chefs de reconocido prestigio, productores, artesanos y otros profesionales de la gastronomía para descubrir y degustar la cocina mediterránea. El evento organizado por el **Ajuntament de Dénia** y la **Agència Valenciana de Turisme** cuenta con el chef **Quique Dacosta** como comisario gastronómico y ha sido concebido como un festival abierto al público con una gran carga experiencial.

El secretario autonómico de Turismo, Francesc Colomer ha destacado que el festival, bajo el liderazgo indiscutible de Dacosta *“es un proyecto coral que nace con vocación de conjura colectiva. Un proyecto de belleza, de autenticidad, que trasciende Dénia y la Comunidad Valenciana, para posicionar un modelo y un hito de singularidad en un mundo estandarizado. Dar a conocer que somos un destino turístico con un estilo de vida que conjuga tradición, autenticidad, hedonismo, la cultura del placer”*.

Como adelanto el chef **Quique Dacosta**, ha realizado un showcooking durante el acto de presentación con productos locales como las cocas, el pulpo o el arroz, destacando que una de las claves del festival es la experimentación y el aprendizaje. *“D*NA va a ser una fiesta en torno a la gastronomía. Queremos celebrar la intención de generar sinergias entre productores, artesanos y cocineros en beneficio de la cultura, de valores que tienen que ver con el esfuerzo, el oficio y el respeto al medio ambiente, en un medio natural. Los chefs vienen a festejar, aprender y divulgar la manera que los valencianos vivimos la gastronomía”*, ha explicado Dacosta que ha confirmado la asistencia de **Joan Roca** (El Celler de Can Roca), **Ángel León** (Aponiente), **Andoni Luis Aduriz** (Mugaritz) y **Jordi Cruz** (ABaC), entre otros.

Ubicado en el Paseo Marítimo de La Marineta **D*NA, según el alcalde de Dénia, Vicent Grimalt** *“Nos ayudará a poner en el mapa mundial a Dénia y la Comunidad Valenciana, marcando un antes y un después en la gastronomía y productos de nuestra tierra”*. Una gran mesa de 300 metros frente al mar ofrecerá al público asistente más de 30 puestos en los que se podrá disfrutar de platos tradicionales, elaboraciones vanguardistas, productos autóctonos y artesanía local. Además, dos grandes escenarios albergarán diferentes sesiones de cocina en directo y coloquios en los que los chefs invitados analizarán la convivencia del saber tradicional y la innovación en la gastronomía mediterránea actual. Uno de los atractivos de D*NA es la interacción con el público a través de distintas plazas, en las que se celebrarán desde talleres infantiles a intervenciones de productores, artesanos y cocineros en las que mostrarán cómo cocinar la gamba roja o elaborar cocas.

D*NA servirá, además, para dar a conocer en el ámbito internacional la distinción de Dénia como Ciudad Creativa de la Gastronomía de la Unesco. Un importante reconocimiento a su modelo de ecosistema alimentario local, basado en la preservación del territorio y en el respeto al medio ambiente así como a la fusión de ciencia y cocina con carácter innovador.