

17 CIUDADES CREATIVAS DE LA GASTRONOMÍA DE LA UNESCO SE REUNIRÁN EN EL D*NA FESTIVAL GASTRONÓMICO DE DÉNIA

Valencia, 8 de agosto de 2017. La primera edición del **D*na Festival Gastronómico de Dénia**, que se celebrará el 30 de septiembre y 1 de octubre, 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. El festival cuenta con el chef **Quique Dacosta** como comisario gastronómico y ha sido organizado por el **Ajuntament de Dénia** y la **Agència Valenciana del Turisme**.

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 (Turquia), Jeonju (Corea del Sur), Ensenada (México), Phuket (Tailandia).

Así, además de reconocidos chefs nacionales como Joan Roca, Ángel León, Andoni Luis Aduriz, Jordi Cruz y el propio Quique Dacosta, ya han confirmado su presencia el chef norteamericano Travis Peters, los brasileños Soares Medeiros y Angela Sicilia, el chino Lian Gengming, el turco Veysel Çavdar, la sueca Lena Flaten, el mexicano Diego Hernández, el iraní Marzieh Rahbar, el coreano Youngmin Kim y los italianos Enrico Bergonzi y Andrea Censi.

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.

Desde diciembre de 2015, Dénia forma parte de la Red de Ciudades Creativas 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 saberes, experiencia, habilidades directivas y tecnología, promueve la diversidad de los productos culturales locales y consolida el valor cultural de las ciudades y sus comarcas.

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 cuenta con 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

Instagram: @dnafestivaldenia

#dnafestivaldenia