

D*na Festival Gastronómico de Dénia reúne a los mejores chefs en torno al producto como epicentro creativo

La segunda edición contará con reputados cocineros como Elena Arzak, Pepe Rodríguez, Oriol Castro, Pepe Solla o Dani García con Quique Dacosta como comisario gastronómico.

Valencia, 6 de septiembre de 2018. La segunda edición de D*na Festival Gastronómico, que se celebrará los días **29 y 30 de septiembre en Dénia**, arranca de nuevo este año para rendir homenaje a la raíz culinaria de cada cocinero: su **producto**. Durante la rueda de presentación del festival, celebrada esta mañana en el CdT Valencia, su comisario gastronómico, Quique Dacosta, ha sido el encargado de explicar la razón de ser de este evento único: el producto, impreso en el ADN de cada chef, como base de sus creaciones y como elemento definitorio de su trayectoria profesional. Al acto también ha asistido el secretario autonómico de Turismo, Francesc Colomer y el alcalde de Dénia, Vicent Grimalt.

Según ha explicado Dacosta, D*na Festival Gastronómico, organizado por el Ayuntamiento de Dénia y Turisme Comunitat Valenciana, contará de nuevo con la presencia de chefs de reconocido prestigio a los que ha alentado a exponer su relación con su producto fetiche, su icono “aquel que ha marcado su vida y el motivo de que el público se acerque a su cocina”. A continuación, ha enumerado binomios tan reconocidos en el mundo de la gastronomía como Elena Arzak (restaurante *Arzak*) y el chipirón; Dani García, del restaurante que lleva su nombre y el atún; Pepe Solla, de *Casa Solla* y el pescado gallego; Oriol Castro de *Disfrutar* y la espardenya, Vicky Sevilla, de *Arrels* y el salmonete; Nanin Pérez de *Murri*, la moringa; Miguel Ángel Mayor, de *Sucedé*, la cidra y Nuria Morell de *Nozomi*, el bonito.

En palabras de Vicent Grimalt, alcalde de Dénia, esta segunda edición supone una nueva oportunidad de seguir proyectando al mundo la importancia de la gastronomía de la Marina Alta y la Comunidad Valenciana como seña de identidad y motor de progreso. Por otra parte, el secretario autonómico, Francesc Colomer, ha agradecido a todos los agentes implicados el esfuerzo en materializar un proyecto que refuerza el valor de Dénia como destino gastronómico de primer orden.

D^{*}na

2n Festival
Gastronòmic
Dénia

En un enclave privilegiado como es el Paseo de la Marineta Cassiana de Dénia se instalará una gran mesa de más de 300 metros frente al mar y sobre sus dos escenarios abiertos al público, los diferentes chefs ofrecerán charlas y demostraciones culinarias en directo en las que darán a conocer su producto estrella. De nuevo el festival actuará como escaparate desde el que una selección de cocineros de la Comunidad Valenciana acercará al público las señas de identidad de la gastronomía mediterránea: platos tradicionales y una cocina vanguardista pero arraigada a su territorio. Cabe recordar que la localidad alicantina fue nombrada en 2015 Ciudad Creativa de la Gastronomía por la Unesco por lo que brinda el marco ideal para atraer un nuevo tipo de turismo nacional e internacional que visita Dénia para conocer y degustar lo mejor de la cultura culinaria y el producto mediterráneo.

Además de las ponencias y creaciones de los cocineros, D*na contará también con actividades lúdicas para los más pequeños, zona de *food trucks*, áreas de *chill out* para descansar y puestos de artesanos y productores locales en los que se podrán degustar y comprar los mejores productos de la gastronomía valenciana.

Para más información:

Taitá Chastel

DÉCOM MEDIA

Tfno: 607 843 983

taita@decom-media.com

Dna

2n Festival
Gastronòmic
Dénia