

El Festival Gastronómico D*NA de Dénia prepara su segunda edición con el producto como protagonista

- El encuentro, comisariado por el cocinero 3 estrellas Michelin Quique Dacosta, contará con la presencia de reputados chefs como Elena Arzak, Pepe Rodríguez y Oriol Castro, entre otros.

València, 3 de agosto de 2018. El ADN de cada cocinero está en su producto. Con esta premisa arranca la segunda edición del Festival Gastronómico D*NA, un encuentro organizado por el Ayuntamiento de Dénia y la Agencia Valenciana de Turismo que tendrá lugar en la localidad alicantina los próximos 29 y 30 de septiembre. Tras el éxito de la primera edición, el Paseo de la Marineta Cassiana de Dénia acogerá de nuevo este festival único de la gastronomía española que este año rendirá homenaje a la raíz culinaria de cada cocinero: su producto.

Quique Dacosta volverá a ser el comisario gastronómico encargado de guiar esta cita en la que todos los chefs ponentes participarán por primera vez en el festival. Hasta un total de 18 cocineros, entre los que se encuentran Elena Arzak, del restaurante Arzak en San Sebastián y nombrada en 2012 Mejor Cocinera del Mundo; Oriol Castro, instruido en las cocinas de El Bulli y actual chef del restaurante Disfrutar en Barcelona o Pepe Rodríguez, del restaurante El Bohío de Toledo, pasarán por D*NA. En un emplazamiento único, con una mesa de 400 metros frente al mar y sobre un escenario abierto al público, cada uno de ellos ofrecerá charlas y demostraciones culinarias en directo en las que darán a conocer su producto fetiche, aquel que les ha acompañado durante toda su carrera y les ha alzado hasta lo más alto de la gastronomía española.

Al igual que se hizo en la pasada edición, el festival servirá también de escaparate para que una nueva selección de cocineros de la Comunidad Valenciana muestren a los asistentes las señas de identidad de la gastronomía mediterránea: platos tradicionales y una cocina vanguardista pero arraigada a su territorio.

La segunda edición del Festival D*NA consolida a Dénia como capital gastronómica del mediterráneo. La localidad alicantina, que en 2015 fue nombrada Ciudad Creativa de la Gastronomía por la Unesco, fija el escenario perfecto 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.

Democratizando los fogones

D*NA es creatividad a pie de calle. Un encuentro exclusivo en el que la meta es conseguir la interacción del público con la gastronomía, sacando la alta cocina de los restaurantes y acercándola a la gente, para que cocinar sea una oportunidad de aprendizaje y una experiencia gastronómica de la que todo el mundo pueda sentirse participe. Además de las ponencias y presentaciones de los chefs, D*NA contará también con una serie de actividades lúdicas para los más pequeños, zona de *food trucks*, áreas de *chill out* para descansar y puestos en los que se podrán degustar y comprar los mejores productos de la gastronomía valenciana.

Para más información:

Taità Chastel

DÉCOM MEDIA

Tfno: 607 843 983

taita@decom-media.com