

Grandes chefs hablarán de su producto fetiche en D*na Festival Gastronómico.

- *El chef asturiano Pedro Morán, el mexicano Ricardo Muñoz Zurita y el valenciano Bruno Ruiz se incorporan a la lista de cocineros que estarán presentes en el Festival.*
- *El chipirón de Elena Arzak, el atún de Dani García o la suculencia de Pepe Rodríguez marcarán un encuentro lleno de creatividad.*

València, 18 de septiembre de 2018. Durante los próximos 29 y 30 de septiembre, el Paseo de la Marineta Cassiana de Dénia volverá a ser el escenario de una de las citas culinarias más relevantes del panorama nacional. 18 chefs de reconocido prestigio participarán este año en la segunda edición de D*na Festival Gastronómico de Dénia que está organizado por Turisme Comunitat Valenciana y el Ayuntamiento de Dénia y comisariado por el tres estrellas Michelin, Quique Dacosta.

Con el producto como protagonista absoluto, cada uno de los chefs invitados explicará en un gran escenario al aire libre cuál es su materia prima predilecta, aquella que ha definido su cocina y su trayectoria creativa. Cocineros de la talla de Elena Arzak, Oriol Castro, Pepe Rodríguez, Pepe Solla, el asturiano Pedro Morán o el mexicano Ricardo Muñoz Zurita estarán presentes en el festival para mostrar al público el secreto mejor guardado de su cocina. En total 18 cocineros participarán en una serie de ponencias y *showcookings* donde volcarán toda su pasión culinaria explicando qué producto fetiche forma ya parte de su ADN gastronómico, cada cual diferente del anterior.

Pedro Morán, que dirige el restaurante Casa Gerardo (Asturias), con más de 100 años de tradición y una estrella Michelin a sus espaldas, participará del encuentro presentando un producto que mantiene las raíces de su tierra, la faba. Por su parte, la presencia internacional del festival estará marcada por el chef mexicano Ricardo Muñoz Zurita, del restaurante Azul Histórico (México D.F.), quien presentará también uno de los productos indispensables en la cocina mexicana, el chile.

D^{*}na

2n Festival
Gastronòmic
Dénia

Pepe Rodríguez, de El Bohío (Illescas, Toledo), hablará de la suculencia que caracteriza sus platos; Dani García, trabajará con el atún que protagoniza la cocina de su restaurante homónimo en Marbella, Málaga; Elena Arzak, desde el restaurante Arzak (San Sebastián, Guipuzkoa), centrará su ponencia en el chipirón; Pepe Solla, de Casa Solla, hablará del pescado y Oriol Castro, acudirá desde el restaurante Disfrutar (Barcelona) para sorprender al público con su pasión por la espardeña.

Apuesta por la cocina valenciana

La gastronomía del Mediterráneo también será la gran protagonista del encuentro. Once de los chefs participantes proceden de restaurantes ubicados en la Comunitat Valenciana, reflejo del buen momento que vive la gastronomía local. Encenderá los fogones del festival Bruno Ruíz, profeta en su tierra y último ganador del Concurso Creativo de la Gamba Roja de Dénia. Como no podía ser de otro modo, el chef al frente del restaurante Aticcook (Dénia) presentará la gamba como su producto estrella. Como novedad, también participarán chefs valencianos de la talla de M^a José Martínez, del restaurante Lienzo (Valencia), que hablará del maíz; Santiago Prieto, de Sents (Ontinyent, Valencia), con la verdura como imprescindible de su cocina; Tono Pastor, del Bouet (Valencia), que se centrará en el cerdo; Raúl Aleixandre narrará los secretos del caviar y, a cuatro manos, los cocineros Clara Puig y Borja Susilla, de Tula (Jávea, Alicante), dialogarán sobre el pescado espárido.

Todos ellos compartirán escenario con Miguel Ángel Mayor, chef del restaurante Sucede (Valencia), que hablará de la cidra; Vicky Sevilla, de Arrels (Sagunto, Valencia), ha optado por el salmonete; Nanín Pérez, de Murri (Alicante), de la moringa y Nuria Morell, del restaurante Nozomi (Valencia), del bonito.

Gracias a iniciativas como D*na, la capital de la Marina Alta revalida su posición de Ciudad Creativa de la Gastronomía de la UNESCO, convirtiéndose en uno de los enclaves predilectos de la gastronomía valenciana y acercando la vanguardia y la alta cocina al público mayoritario de una manera inédita. En este sentido, el festival reunirá también a cocineros procedentes de 2 ciudades creativas de la Gastronomía, Bergen y Parma, que junto a Denia cocinarán en directo, compartirán experiencias y fomentarán el conocimiento gastronómico. Por último, Saborea España estará representada por un cocinero de la Asociación Euro-toques.

Para más información:

Taitá Chastel
Tfno: 607 843 983
taita@decom-media.com