

50 CHEFS DE TODO EL MUNDO SE DAN CITA EN D*NA FESTIVAL GASTRONÓMICO

- Hoy se ha presentado en Madrid el programa del festival gastronómico
- Joan Roca, Ángel León, Andoni Luis Aduriz, Jordi Cruz, Ricard Camarena y Quique Dacosta explicarán su particular concepción de la gastronomía
- 17 Ciudades Creativas de la Gastronomía de la Unesco participarán en el festival

Madrid, 21 de septiembre de 2017.-La primera edición del **D*na Festival Gastronómico de Dènia** reunirá a cerca de 50 chefs de fama internacional, productores y artesanos para descubrir y degustar la cocina mediterránea. Durante dos días, 30 de septiembre y 1 de octubre, Dènia será el epicentro mundial de la gastronomía gracias a un evento de acceso libre que cuenta con el chef **Quique Dacosta** como comisario gastronómico y que ha sido organizado por el **Ajuntament de Dènia** y la **Agència Valenciana del Turisme**.

Durante la presentación, celebrada en Madrid esta mañana, **Quique Dacosta** ha destacado el éxito de una convocatoria en la *“que chefs de todo el mundo vienen a festejar, aprender y compartir nuestro lenguaje universal, la manera que tenemos de comunicarnos: la gastronomía. Al mismo tiempo queremos humanizarla haciendo que convivan chefs “estrella”, con cocineros anónimos y artesanos. Todo ello para divulgar, pero también enriquecer, la singularidad y el apego territorial que residen en el ADN de nuestra cocina.”*.

Joan Roca, Ángel León, Andoni Luis Aduriz y Jordi Cruz, entre otros, cocinarán en directo, debatirán y explicarán su manera de entender la gastronomía. Asimismo, la cocina de la Comunitat Valenciana estará representada por 15 de sus 17 estrellas Michelin, entre ellos, Alberto Ferruz, Kiko Moya, Susi Díaz o Ricard Camarena, que presentarán su apuesta por los productos autóctonos y los proveedores locales.

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 300 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 de la gastronomía mediterránea.

Según el alcalde de Dènia, **Vicent Grimalt** *“Nos ayudará a dar a conocer la distinción de Dènia como Ciudad Creativa de la Gastronomía de UNESCO y las razones -paisajísticas, climatológicas y, por supuesto gastronómicas- que nos han consolidado como uno de los mejores destinos turísticos nacionales. En D*na vamos a reunir a cocineros procedentes de 17 Ciudades Creativas de la Gastronomía de la UNESCO que forman*

parte de esta red y que van a enriquecer con esta experiencia el intercambio y el valor cultural de sus regiones”.

Grimalt ha recordado que la UNESCO otorgó en 2015 esta distinción internacional a Dènia en reconocimiento a su modelo de ecosistema alimentario local, basado en la preservación del territorio y en el respeto al medio ambiente. Junto a la capital de la Marina 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 (Turquía), Jeonju (Corea del Sur), Ensenada (México) y Phuket (Tailandia).

Por su parte el Secretario Autonómico de Turismo, **Francesc Colomer** ha hecho hincapié en que Dènia *“actualmente proyecta la mejor versión de la Comunitat Valenciana gracias al trabajo y el esfuerzo de una sociedad que comparte valores como la humildad, el amor a las raíces, la responsabilidad y el respeto por una cultura ancestral”*. D*na mostrará al mundo la gastronomía entendida como costura, acto de fraternidad y diplomacia entorno a una gran mesa que homenajea la dieta mediterránea.

Durante la presentación del evento, Quique Dacosta acompañado por Ricard Camarena y los restauradores dianenses Bati Bordes y Pepe Romany han ofrecido una degustación de productos locales que por su calidad y versatilidad se han convertido en embajadores de la dieta mediterránea fuera de nuestras fronteras. Arroces, cocas artesanales, gambeta, salazones y una selección de vinos y moscateles de la DO de Alicante han representado un avance de lo que ofrecerá D*na a sus visitantes.

D*na Festival Gastronómico de Dènia, en su primera edición, cuenta con el patrocinio de empresas como Amstel Oro, Urbaser, COMPAC, Costa Blanca y Aqualia.

www.dnafestivaldenia.com

Facebook: DNA Festival Gastronòmic Dènia

Twitter: [@DNAFestDenia](https://twitter.com/DNAFestDenia)

Instagram: [@dnafestivaldenia](https://www.instagram.com/dnafestivaldenia)

[#dnafestivaldenia](https://www.instagram.com/dnafestivaldenia)