

## La mejor materia prima de la Marina Alta estará presente en el Festival Gastronómico D\*na

**València, 25 de septiembre de 2018.-** La gastronomía de la Marina Alta será una de las grandes protagonistas de la segunda edición del Festival Gastronómico D\*na de Dénia. El encuentro, que tendrá lugar los próximos días 29 y 30 de septiembre en el Paseo de la Marineta Cassiana, reunirá a más de una quincena de cocineros locales que, junto a productores, restauradores y artesanos de la comarca, ofrecerán a los visitantes la mejor materia prima y elaboraciones propias de la Comunitat Valenciana.

El Festival D\*na, organizado por Turisme Comunitat Valenciana y el Ayuntamiento de Dénia, junto al chef Quique Dacosta como comisario gastronómico, contará, además de con el escenario principal en el que se darán cita 18 grandes chefs nacionales, con un escenario central en el que los mejores cocineros de la tierra rendirán homenaje a los sabores más tradicionales a través de *showcooking* en directo. En D\*na estarán presentes, entre otros, el chef Pep Romany, del restaurante Pont Sec, quien hablará del “salazón antiguo”, Rafa Margós, de Les Bairetas, que explicará su relación con la “paella valenciana” o la viticultora Mara Bañó, de la Bodega Les Freses, quien presentará ante el público los secretos de la “uva moscatel”. A ellos se suman otros cocineros y productores que se subirán al escenario central para hablar de productos tan arraigados a la gastronomía valenciana como la “chufa y los fartons”, el “arroz con costra” o los “encurtidos tradicionales”.

En el escenario central se darán cita también tres Ciudades Creativas de la Gastronomía de la UNESCO: Bergen (Noruega), estará representada por el chef Thomas Engum Madsen, del restaurante Biologen situado en el acuario de la ciudad y reconocido por su trabajo culinario con las algas, Parma (Italia), por Nico Tamani, del restaurante Vecchia Fucina, y la propia localidad de Dénia, por Miquel Gilabert, conocido como Suculent Gilabert.

### **D\*na, un homenaje al sabor**

Además de los dos escenarios, el paseo de la Marineta contará con puestos de exposición y venta de situados a lo largo de todo su recorrido. Casi una veintena de restauradores ofrecerán tapas elaboradas a partir de productos tradicionales de la Marina como la coca, la gamba roja o los salazones para que los visitantes puedan degustarlas a precios muy asequibles.

# D\*na

2n Festival  
Gastronòmic  
Dénia

*Stands* en los que se servirán arroces, una zona de *food trucks* y un área para productores donde ofrecerán elaboraciones de la gastronomía local, como licores, vinos, cervezas artesanas, frutos secos, aceite, helados o repostería, completarán la oferta culinaria de la segunda edición de D\*na.

Los visitantes de D\*na podrán disfrutar de esta experiencia con unas vistas privilegiadas frente al mar, gracias a la instalación de una **gran mesa de más de 300 metros** situada de manera paralela a los puestos de los exhibidores a lo largo del paseo. *“Tenemos la suerte de poseer una materia prima de gran calidad, unido a un entorno único como es el paseo de la Marineta; un tándem perfecto para que el público pueda disfrutar de la diversidad de nuestra dieta mediterránea. Iniciativas como el D\*na nos ayudan a consolidar nuestra apuesta por la gastronomía como uno de nuestros principales valores diferenciales”* ha explicado Vicent Grimalt, alcalde Dénia.

**Para más información:**

Taitá Chastel

DÉCOM MEDIA

Tfno: 607 843 983

taita@decom-media.com