

MÁS DE 20.000 PERSONAS COCINAN, COMEN, COMPARTEN Y CONVIVEN EN D*NA

- **50 de los mejores chefs nacionales deleitan al público con sus creaciones en la localidad alicantina**
- **Jordi Cruz, Ángel León, Susi Díaz y Andoni Luis Aduriz ponen el broche de oro a la cita**

Dénia, 1 de octubre de 2017.- D*na Festival Gastronómico de Dénia ha cerrado su primera edición con una gran asistencia de público que ha llenado el Paseo de la Marineta para celebrar un multidisciplinar homenaje a la dieta mediterránea. Productores y artesanos han mostrado la riqueza de los productos autóctonos a los asistentes que han podido disfrutar de sesiones de cocina en directo de manos de los mejores chefs del momento.

La cita, por la que han pasado más de 20.000 personas, ha sido organizada por la Agència Valenciana del Turisme y el Ajuntament de Dénia y ha contado con Quique Dacosta como comisario gastronómico. Vicent Grimalt, alcalde de Dénia ha explicado que esta primera edición ha sobrepasado las mejores expectativas: *“Durante dos días hemos mostrado al mundo los motivos que han llevado a la Unesco a reconocer Dénia como ciudad creativa de la gastronomía: nuestro modelo de ecosistema alimentario, basado en la preservación del territorio y la sostenibilidad. Miles de personas han disfrutado en un enclave privilegiado de nuestra riqueza gastronómica. El éxito obtenido nos empuja a comenzar a trabajar desde hoy en la celebración de la segunda edición”*.

El alma mater del proyecto Quique Dacosta ha señalado *“Estoy feliz porque esta primera edición ha tenido una fantástica acogida. Ha sido un éxito absoluto. Han venido miles de personas de todos los rincones que espero que hayan disfrutado tanto como yo. Hemos enseñado nuestra cocina, nuestra tradición, nuestro producto y nuestra forma de entender la gastronomía. La ventana de Dénia al mundo está más abierta que nunca. Agradezco el enorme esfuerzo de todos los cocineros que nos han acompañado, de las instituciones y de los hosteleros, productores y artesanos de Dénia, me siento muy orgulloso de todos ellos”*.

En un marco incomparable, la Marineta Cassiana, cocineros tan prestigiosos como Ángel León, Jordi Cruz y Andoni Luis Aduriz han transmitido hoy a los asistentes al Festival su manera de entender la gastronomía. El chef gaditano de Aponiente** ha abordado su intensa relación con el mar con una interesante ponencia sobre la cocina marinera del siglo XXI, mientras que Jordi Cruz, del establecimiento barcelonés Abac**, ha profundizado sobre conceptos como esencia, secuencia y proximidad en el ámbito de la cocina, con el atún como hilo conductor.

Hoy ha sido el turno de Jose Manuel Miguel (Beat), Luis Valls (El Poblet*), M.ª Carmen Vélez (La Sirena*), Sole Ballester (Casa Pepa*) y Nazario Cano (El Rodat) de ofrecer sus creaciones bajo el lema “La diversidad de nuestro ADN”. Por su parte, la Gamba roja de Dénia ha protagonizado las elaboraciones del dianense Pepe Piera, del restaurante El Pegolí, que ha compartido con los asistentes sus secretos a hora de hervirla. Los arroces, el pulpo y el alioli, también han sido elaborados bajo la atenta mirada del público por cocineros locales.

En el escenario principal la chef Susi Diaz (La Finca*) ha preparado una succulenta receta de crema de queso con granada, producto local al que ha rendido homenaje como como súper alimento mediterráneo. Asimismo, el repostero Paco Torreblanca ha puesto la nota dulce del fin de semana con su showcooking basado en la tradición y evolución del sabor. La clausura del festival corre a cargo de Andoni Luis Aduriz (Mugaritz **) con una receta basada la creatividad en la cocina.

La celebración de este evento, en el que han participado 15 de las 17 estrellas Michelin valencianas -entre ellos Quique Dacosta, Alberto Ferruz, Kiko Moya, Ricard Camarena y Susi Díaz-, ha dejado patente que la Comunitat Valenciana cuenta con una de las gastronomías más saludables del mundo. De hecho, la cultura de la buena mesa es uno de los factores clave para la promoción y diferenciación de los destinos turísticos de la Comunitat.

Además de los grandes chefs valencianos, el festival ha contado con figuras de renombre mundial como el gerundense Joan Roca (El Cellar de Can Roca***) y Andoni Luis Aduriz (Mugariz**) así como con un elenco de cocineros procedentes de 17 ciudades creativas de la Gastronomía de la UNESCO. Chesfs llegados de Tucson (Estados Unidos), Popayán (Colombia), Belém (Brasil), Tsuruoka (Japón), Chengdu (China), Shundé (China), Macao (China), Florianópolis (Brasil), Parma (Italia), Östersund (Suecia), Bergen (Noruega), Rasht (Irán), Zahlé (Líbano), Gaziantep (Turquía), Jeonju (Corea del Sur), (México) y Phuket (Tailandia), han representado a sus regiones con platos típicos de sus Ciudades Creativas de la Gastronomía ante la atenta mirada de los asistentes.

El D*na ha penetrado en el universo gastronómico en todas sus dimensiones: showcooking en un gran escenario principal al lado del mar en el que los grandes chefs se han acercado a la cultura, los valores y el estilo de vida mediterráneo; un segundo escenario en el que los sabores más tradicionales han acompañado a cocineros provenientes de todo el mundo; y una mesa de 400 metros con vistas al Mediterráneo, 15 puestos de cocina, cuatro food trucks, 20 puestos de artesanos y productores, y un área de actividades infantiles. D*na Festival Gastronómico de Dénia ha contado con el patrocinio de empresas como Amstel Oro, Urbaser, COMPAC, Costa Blanca y Aqualia.