

* 04/12 *

10:45 - 11:15	11:30 - 12:00	12:30 - 13:00	13:15 - 13:45	13:45 - 17:30	17:30 - 18:00	18:15 - 18:45	19:15 - 19:45
Vilde Lunde Traet -Bergen- (Noruega) Ciudad Creativa Gastronomía UNESCO	Bruno Ruiz <i>Rte. Aticcook</i> -Dénia-	Maja Lindholm y Marina Löfgren -Ostersund- (Suecia) Ciudad Creativa Gastronomía UNESCO	Alberto Ferruz <i>Rte. Bon Amb</i> -Xàbia-	PAUSA	Eduardo Luengo -Burgos- Ciudad Creativa Gastronomía UNESCO	Miquel Ruiz <i>Rte. El Baret de Miquel</i> -Dénia-	Albert Adrià <i>Rte. Tickets</i> -Barcelona-

* 05/12 *

10:45 - 11:15	11:30 - 12:00	12:30 - 13:00	13:15 - 13:45	13:45 - 17:30	17:30 - 18:00	18:15 - 18:45	19:15 - 19:45
Claudia Marcela Sauma de Mercado y Denisse Dalence de Tarradelles -Cochabamba- (Bolivia) Ciudad Creativa Gastronomía UNESCO	Pau Barba <i>Grupo Pachá</i> Óscar Molina <i>Rte. La Gaia</i> -Eivissa- Ciudad invitada	Rafa Soler <i>Rte. Audrey's</i> -Calp-	Ricard Camarena <i>Rte. Ricard Camarena</i> -València-	PAUSA	María Amalia Anedda -Parma- (Italia) Ciudad Creativa Gastronomía UNESCO	Begoña Rodrigo <i>Rte. La Salita</i> -València-	Luis Valls <i>Rte. El Poblet</i> -València-

* 06/12 *

10:45 - 11:15	11:30 - 12:00	12:30 - 13:00	13:15 - 13:45	13:45 - 17:30	17:30 - 18:00	18:15 - 18:45	19:15 - 19:45
"El Arroz" Juan Ramos <i>Rte. Llista Negra</i> -València- Santos Ruiz D.O. Arroz Valencia	José Manuel López <i>Rte. Peix i Brases</i> -Dénia-	Kiko Moya <i>Rte. L'escaleta</i> -Cocentaina-	Quique Dacosta <i>Quique Dacosta</i> Restaurante -Dénia-	FIN DE FESTIVAL	 COMUNITAT VALENCIANA	 L'EXQUISIT mediterrani	 Ajuntament de Dénia

* 04/12 *

10:45 - 11:30

**La "moixa":
de la barca a la
escuela**

Coordina: Cofradía Pescadores e IES "Maria Ibars"
Invitado: Alberto Ferruz.
Participa: Juan A. Sepulcre, Cofradía Pescadores, Adelia Vicent y alumnos IES "Maria Ibars" y Punt Nàutic.

11:45 - 12:30

**Taller familiar
Cómo hacer
tus cocas**

Rica, variada y propia
Coordina: Antonio Cidoncha. Grupo Cidoncha.

12:45 - 13:30

**Presentación
de productos y
productores de
la Marina Alta**

Proyecto "Bancalet"
*Vinos, harinas, cerveza
vinos dulces, licores,
miel, pansa, aceite.*

13:30 - 16:30

PAUSA

16:30 - 17:15

**Tradición y
creatividad en
el mundo
de las cocas.**

*Buscando el sabor
de la Marina.*
Ponente: Pep Romany.
Invitado: Albert Adrià.

17:30 - 18:15

**Taller familiar
tu helado de
frutas al instante**

Coordina: Helados Verdú.

18:30 - 19:15

**Presentación
productos y
comercios
participantes
en el D*na**

*Melicatesen y Finca
El Rosario*

19:30 - 20:15

**Todo lo que querías
saber sobre las
conservas de
siempre**

Coordina: Juan S. Gayá, gastrónomo.
Participa: Toni Miró (La Cuina de Miró), Santi Hernández (crítico gastronómico), Carolina Álvarez y Domenico Vildacci (Quique Dacosta Restaurante).

* 05/12 *

10:45 - 11:30

**L'Exquisit Mediterrani:
Agroturismo y
Oleocultura en la
Comunitat Valenciana**

Coordina: Antonio Crespo. L'Exquisit Mediterrani. Turisme Comunitat Valenciana.
Invitado: Ricard Camarena.
Participa: Oli 5 Oliveres, Señorío de Relleu, Cooperativa de Viver y Masía La Mota.

11:45 - 12:30

**El paisaje gastronómico
sostenible**

*Receta para un
mundo mejor.*
Coordina: Luis Cañizares. Director de Els Magazinos. Participa: Hector Carrió (Tossut), Kiko Pastor (Hort Obert), Marc Ros (Barca Cap Prim), Jaume Cervera (cuiner Casa Federico).

12:45 - 13:30

**Presentación
Vinos DO Vinos
de Alicante**

Coordina: DO Vinos de Alicante.

**Presentación
Licor Carnot
de Dénia.**

Coordina: Antonio Fornés. Licor Carnot. Invitado: Bruno Ruiz.

13:30 - 16:30

PAUSA

16:30 - 17:15

**Súper alimentos
valencianos**

Coordina: Molt de Gust. Consellería Agrícola. Invitado: Luis Valls.

17:30 - 18:15

Taller familiar

*Galletas de jugar
por casa.*
Coordina: Raquel López (Beekery). Participa: Blat de la Marina.

18:30 - 19:15

**Presentación
productos y
comercios
participantes
en el D*na**

*La Maniguette,
Les Herbetes
de la Plaça.*

19:30 - 20:15

**"Vinos de la
Marina Alta:
Vinos atrevidos
y diversos"**

Coordina: Jose A. Navarrete. Sumiller Quique Dacosta Restaurante.
Participa: Mara Bañó "Les Freses", Violeta Gutierrez de la Vega, Aida i Lluís Vinyaters.

* 06/12 *

10:45 - 11:30

**Tradición culinaria: saludable,
sostenible y sabrosa**

Coordina: Josep Bernabéu. Director de la Cátedra Carmencita Universitat d'Alacant. Invitado: Kiko Moya. Participa: Inés Cardona (Cocinera), Águeda Vitoria (Marinera de pesca).

11:45 - 12:30

¿Se puede cocinar la belleza?

*Diseño y creatividad en
el arte de dar de comer.*
Coordina: Valencia Capital Mundial del Diseño. Invitado: Quique Dacosta. Participa: Xavi Calvo (director de València Capital Mundial del Diseño) y Catalina Valencia (Community Lead Manager de KmZero Hub).

12:45 - 13:30

**Taller familiar
Dulce temporada
Mazapanes, turrones
y postres de invierno.**

Coordina: Marco Miquel. Gelater.

FIN
DE FESTIVAL

