

Programación Escenario Central

* Sábado 29/9

Hora	Ponente	Producto
12:00-12:45	Antonio Crespo y Ximo Pastor Red CdT Comunidad Valenciana	"Nora de Guardamar y arroces alicantinos"
12:45-13:30	José M ^o Donate y José Miguel Cremades Ricardo Fuentes Salazones	"Sal, humo y nuevos salazones"
13:30-14:15	Héctor Molina El3ments, Villareal	"Verdura Ribera Baja"
14:15-15:00	Jordi Nin Coqueria de Jesús Pobre	"Pasa"
16:00-16:45	Thomas Codiglia Engum Madsen Biologen Aquarium (Ciudad Creativa de la Gastronomía: Bergen, Noruega)	"Alga y cordero salvaje"
16:45-17:30	Salva Castaño, Elche	"Arroz con Costra"
17:30-18:15	Pep Romany Pont Sec, Dénia	"Salazón Antiguo"
18:15-19:00	Bati Bordés El Marino, Dénia	"Mariscos de Dénia"
19:00-19:45	Ciriaco Vicente Ausina D.O. Chufa de Valencia	"Chufa y fartón"

* Domingo 29/9

Hora	Ponente	Producto
12:00-12:45	Rafa Margós Les Bairetas, Dénia	"Paella Valenciana"
12:45-13:30	Sebastián Romero La Sequieta, Valencia (Saborea España)	"Pescado de roca"
13:30-14:15	Nico Tamani - Vecchia Fucina (Ciudad Creativa de la Gastronomía: Parma, Italia)	"Serigno di Parma"
14:15-15:00	Juan Salvador Gayà, Gastrónomo Pedreguer	"Encurtidos tradicionales"
16:30-17:15	Mara Bañó Bodega Les Freses, Jesús Pobre	"Uva Moscatel"
17:15-18:00	Miquel Gilabert - Bar Sabors, Benidoleig (Ciudad Creativa de la Gastronomía: Dénia, España)	"Capellán"
18:00-18:45	Tonino Guitián Especias Carmencita	"Especias"

Organizan:



GENERALITAT
VALENCIANA



COMUNITAT
VALENCIANA



Ajuntament
de Dénia



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



DÉNIA
CITY OF GASTRONOMY
Designated
UNESCO Creative City
in 2015

Patrocinan:



Colaboran:



Colaboración especial:



Dⁿa

2n Festival
Gastronòmic
Dénia

29 (11:30-23:00h)
30 (11:30-19:30h)
Septiembre 2018
**Marineta
Cassiana**
Acceso libre

*
Cocina
Come
Comparte
Convive

www.dnafestivaldenia.com
#dnafestivaldenia



Programación Escenario Principal

* Sábado 29/9

Hora	Ponente	Producto
12:00-12:45	Bruno Ruiz Atticook (Dénia)	"Gamba"
12:45-13:30	Oriol Castro Disfrutar (Barcelona)	"Espardeña"
13:30-14:15	Maria José Martínez Lienzo (Valencia)	"Maíz"
14:15-15:00	Pedro Morán Casa Gerardo (Frendes, Asturias)	"Faba"
16:00-16:45	Pepe Solla Casa Solla (Poio, Pontevedra)	"Pescado"
16:45-17:30	Vicky Sevilla Arrels (Sagunto, Valencia)	"Salmonete"
17:30-18:15	Santiago Prieto Sents (Ontinyent, Valencia)	"Verdura"
18:15-19:00	Nanín Pérez Murri (Alicante)	"Moringa"
19:00-19:45	Elena Arzak Arzak (San Sebastián, Guipuzkoa)	"Chipirón"

* Domingo 29/9

Hora	Ponente	Producto
12:00-12:45	Tono Pastor Bouet (Valencia)	"Cerdo"
12:45-13:30	Dani García Dani García (Marbella, Málaga)	"Atún"
13:30-14:15	Miguel Ángel Mayor Sucede (Valencia)	"Cidra"
14:15-15:00	Ricardo Muñoz Zurita Azul Histórico (México DF)	"Chile"
15:00-15:45	Clara Puig y Borja Susilla Tula (Jávea, Alicante)	"Espárido"
15:45-16:30	Raül Aleixandre	"Caviar"
16:30-17:15	Nuria Morell Nozomi (Valencia)	"Bonito"
17:15-18:00	Pepe Rodríguez El Bohío (Illescas, Toledo)	"Suculencia"

Marineta Cassiana



Restauradores

- * **ARRELS**
Coca escaldà con costilla de cerdo desmigada y pico de gallo (3,00 €)
Coca escaldà de taco de atún marinado y hierbas (3,00 €)
- * **BASTA!**
Pez limón (4,00 €)
Calamar en tempura (4,00 €)
- * **CANELA**
Coques i empanadilles variades (2 unidades x 2€)
Tarta de calabaza y chocolate (2,00 €)
- * **CARRETERA I MANTA (FOOD TRUCK)**
Coca de maiz, butifarra, cebolla y manzana (3 €)
Coca de maiz de pollo macerado con ajo y cúrcuma, con una vinagreta de cereza (3 €)
- * **EL MARINO**
La burger Dènia (3,00 €)
Fritura de gambosí (4,00 €)
- * **EL RASET**
Blat picat con cigala y brotes de espinaca (4,00 €)
Falsa royal de queso y sardina (3,00 €)
- * **EL TRESMALL (ZONA ARROZ)**
Arroz negro (4,00 €)
Arrós del senyoret (4,00 €)
- * **ENTREAROMAS**
Rollitos Teriyaki (3,00 €)
Peix burger (3,00 €)
- * **GASTRO LA MAGRANA**
Ensaladilla mediterránea (3,00 €)
Espencat con bacallaret seco de Dènia (2,00 €)
- * **HOTEL LOS ÁNGELES**
Michos de bacalao y espinacas (4,00 €)
Pulpo seco, puerros, jugo de verduras tatemado y patatas mortero con aceite de oliva (4,00 €)
- * **JAPIJAPO**
Japiminimix (4,00 €)
Edamames picantes con almendras (4,00 €)
- * **LA COVA TALLÀ**
Plato veraniego y Fresco de Influencia Morisca (3,00 €)
Gelatina de Tomate con salazones y encurtidos (3,00 €)

- * **LA COQUERIA (FOOD TRUCK)**
Cocas tradicionales (2 unidades x 3€)
Cocas especiales (2 unidades x 4€)
- * **LA LLANDETA (FOOD TRUCK)**
Figatell con chutney de mandarinas de Pego (3 € tapa de 2 figatells)
Croqueta de arroz negro y allioli (3 € tapa de 4 croquetas)
- * **LA MAR DE CHULA**
Taco Gamba amb Bleda (3,00 €)
Taco de conejo de monte al ajillo (3,00 €)
- * **LA XERNA DEL MAR**
Gamba de Dènia, mango con vinagreta de mojito y espuma de brisa marina (4,00 €)
Escabeche de pescado de la bahía de Dènia (3,00 €)
- * **ORÍGENS**
Albóndiga de sepia amb brou de putxero (3,00 €)
Cucurutxo de calamaret, pernil i mongetes (3,00 €)
- * **OCTAVIO'S (ZONA ARROZ)**
Arroz a banda (4,00 €)
Arroz de pato y pulpo (4,00 €)
- * **PEIX & BRASES**
Minxos crujientes de gambas con acelgas (4,00 €)
Cremoso de capellán y gamba roja (4,00 €)
- * **POSTRES GELART**
- * **RESTAURANTE "CLUB DE TENIS" (ZONA ARROZ)**
Paella Alicantina (3,00 €)
Arroz a banda (3,00 €)
- * **SAMARUC**
Gazpacho de pimientos verdes ahumado & encurtidos (4,00 €)
Horchata de almendra, cerezas del terreno, helado de aceite de oliva (4,00 €)
- * **TASTA'M**
Corte de ensaladilla de pato de la Marjal con higo (4,00 €)
Croqueta de gambeta de Dènia, sepia, all i oli de azafrán y almendra (4,00 €)
- * **TERRA DE SABOR**
Pan bao con figatell de Dènia (4,00 €)
Coca dacsà con crujiente de jamón ibérico (3,00 €)

Productores

- * **AGENCIA VALENCIANA DE TURISMO**
- * **BODEGAS XALÓ** (Vinos)
- * **CA PAQUITINA** (Embutidos)
- * **CAFÉS PEPETTO** (Infusiones y cafés)
- * **CARMELETA APERITIVO & VERMOUTH** (Licores y vermouth)
- * **CELLER LES FRESES** (Vinos)
- * **CERVECERÍA DE LA MARINA ALTA** (Cervezas)
- * **CERVEZAS DÉ DE DÈNIA** (Cervezas)
- * **CERVEZAS LA VALIENTE (QUIQUE DACOSTA RESTAURANTE)** (Cervezas)
- * **CIDONCHA ARTESANAS** (Cocas)
- * **COQUERIA JORDI AL NIN** (Coques, pepets de carn, empanades i doços típics de la Marina Alta)
- * **CULT-ECO PEGO, S.C CULTIUS ECOLÒGICS** (Plantas aromáticas, medicinales y culinarias)
- * **EMBOTTITS EL RATA, LA VALL D'EBO** (Embutidos)
- * **FRUTOS SECOS LA MARINA** (Almendras)
- * **GASTERRA** (Centro de Gastronomía del Mediterráneo)
- * **HELADERÍA MIQUEL GELATER** (Helados, horchatas y granizados)
- * **JOAN DE LA CASA. VITICULTOR** (Vinos)
- * **LA PANSA** (Pasas moscatel)
- * **OLI DE XÀBIA** (Aceite)
- * **SAT LLAURADORS D'ALCALALÍ** (Almendras y leche de almendra)
- * **VEGADÈNIA** (Paté y mermelada ecológica)
- * **VINOS ALICANTE DOP** (Vinos - muestra, no venta)