

**Programa ESCENARIOS / Principal**

SABADO 30 DE SEPTIEMBRE		
HORA	PONENTE	TÍTULO
11.40 a 12.40	M <sup>a</sup> José San Román – Monastrel (Alicante) Rafa Soler - Audrey's, (Calpe, Alicante) Rakel Cernicharo – Karak (Valencia) Enrique Medina – Apicius (Valencia) Manuel Alonso - Casa Manolo (Daimús, Valencia)	"La diversidad de nuestro ADN"
12.40 a 13.15	Begoña Rodrigo - La Salita (Valencia)	"Las Anguilas en mi DNA"
13.20 a 14.00	Joan Roca - El Celler de Can Roca (Girona)	"Mediterráneo, pliegue de culturas"
14.00 a 14.35	Diego Hernández - Corazón de Tierra (Ciudad Creativa de la Gastronomía: Chengdu, Mexico)	"Ceviche en carreta y ceviche en casa"
16.00 a 16.35	Kiko Moya - L'Escaleta (Concentaina, Alicante)	"Un entorno que nos moldea"
16.40 a 17.15	Raúl Resino - Raúl Resino (Benicarló, Castellón) Miguel Barrera - Cal Paradis (Vall D'Alba, Castellón)	"DNA mar y montaña de Castellón"
17.40 a 18.15	Alberto Ferruz – BonAmb (Javea, Valencia)	"Artesanos, las estrellas escondidas"
18.20 a 19.00	José Antonio Navarrete - Restaurante Quique Dacosta (Dénia)	"5 Moscateles, 5 Orígenes"
19.00 a 19.35	Ricard Camarena - Ricard Camarena (Valencia)	"Cocinando la huerta"
DOMINGO 1 DE OCTUBRE		
11.40 a 12.40	José Manuel Miguel – Beat (Calpe, Alicante) Luis Valls - El Poblet (Valencia) M <sup>a</sup> Carmen Vélez - La Sirena (Petrer, Alicante) Sole Ballester - Casa Pepa (Ondara, Alicante) Nazario Cano - El Rodat (Javea, Alicante)	"La diversidad de nuestro ADN"
12.40 a 13.15	Susi Díaz - La Finca (Elche, Alicante)	"La granada Mollar, usos y aplicaciones"
13.20 a 14.00	Jordi Cruz - ABaC (Barcelona)	"Secuencia, esencia y proximidad"
14.00 a 14.30	Vicente Patiño – Saiti (Valencia)	"Territorio"
16.00 a 16.35	Ángel León - Aponiente (Puerto de Santa María, Cádiz)	"La Cocina Marinera del s.XXI"
16.40 a 17.15	Paco Torreblanca – Paco Torreblanca (Petrer, Alicante)	"Tradición y evolución del Sabor"
17.15 a 18.00	Andoni Luis Adúriz – Mugaritz (Errentería, Guipuzkoa)	"Prismas creativos"



GENERALITAT  
VALENCIANA

TOTS  
A UNA  
veu



Ajuntament  
de Dénia



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



DÉNIA  
CITY OF GASTRONOMY  
Designated  
UNESCO Creative City  
in 2015

Programa **ESCENARIOS / Central**

SABADO 30 DE SEPTIEMBRE		
HORA	PONENTE	TÍTULO
11.30	Javier Alguacil – El Faralló (Dènia)	“La gamba roja de Dènia”
12.00	Quique Dacosta - Quique Dacosta (Dènia)	“El arroz a banda en el punto de mira”
13.00	Dora Perelló (La Coqueria, Dènia) y Pepa Teruel (La Cuina, Dènia)	“Tres tipos de coca en la Marina Alta”
13.30	AMMA. Aliments Marins de la Marina Alta	“Sostenibilidad pesquera e innovación gastronómica”
14.00	Red de Centros de Turismo de la Comunidad Valenciana	“Gastronomía autóctona de la Comunidad Valenciana”
14.30	Jose Maria Donate y Fernando Canet – Ricardo Fuentes Salazones	“Salazones y salazoneros, tradición y futuro”
15.00	Marco Miquel – Miquel Gelater (Dènia)	“Helados y Horchata”
16.00	Angela Sicilia - Ciudad Creativa de la Gastronomía: Belém	“El cangrejo del Amazonas”
16.35	Christopher Haatuff - Ciudad Creativa de la Gastronomía: Bergen	
17.10	Kai Li - Ciudad Creativa de la Gastronomía: Chengdu	“Mezcla de sabores del pollo deshebrado”
17.45	Pedro Soares - Ciudad Creativa de la Gastronomía: Florianópolis	
18.20	Youngmin Kim - Ciudad Creativa de la Gastronomía: Jeonju	“Dolsot Bibimbap de Jeonju”
18.55	Lena Flaten - Ciudad Creativa de la Gastronomía: Ostersund	“El producto de nuestros bosques, lagos y artesanos y productores locales”
19.30	Enrico Bergonzi - Ciudad Creativa de la Gastronomía: Parma	“Tortel Dols”
20.05	Edgar Simmonds - Ciudad Creativa de la Gastronomía: Popayan	“Sopa de mariscos del Pacífico Caucano con Carantanta”
20.35	Marzieh Rahbar - Ciudad Creativa de la Gastronomía: Rasht	“Mirza Ghasemi: El legado de los sabores delicados”
DOMINGO 1 DE OCTUBRE		
11.30	Raquel Lopez y Arnau Puchol – Postres Gelart (Dènia)	“Tradición, vanguardia y sencillez”
12.00	Pepe Piera – El Pegolí (Dènia)	“La gamba roja de Dènia”
12.30	Luis Sendra – Restaurante Sendra (Dènia)	“El Pulpo”
13.00	Mª Carmen Vélez – La Sirena (Petrer, Alicante)	“El Alioli”
13.30 – 15.30	Paellas valencianas	
16.00	Gengming Lian - Ciudad Creativa de la Gastronomía: Shunde	“Leche frita”
16.35	S Wataru Sato - Ciudad Creativa de la Gastronomía: Tsuruoka	“Otoño en Tsuruoka”
17.10	Travis Peters - Ciudad Creativa de la Gastronomía: Tucson	“Tacos de camarones, tortilla de trigo blanco con brotes de cholla encurtidos, cebolla roja y salsa picante de chile fermentada”



GENERALITAT  
VALENCIANA

TOTS  
A UNA  
veu



Ajuntament  
de Dènia



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



Designated  
UNESCO Creative City  
in 2015