



SÁBADO 28
11:00 - 23:00 H

DOMINGO 29
11:00 - 20:00 H

ARROCES

- ZA1 QMCOMO
- ZA1 RESTAURANTE EL MARINO
- ZA2 RESTAURANTE MIGUEL JUAN
- ZA2 CASA PEPA

PRODUCTORES

- P1 BODEGA DE TEULADA-LA COOPERATIVA
- P2 CULT-ECO PEGO SC
- P3 CARNOT: EL TRADICIONAL LICOR DE DÉNIA
- P4 BODEGAS RIKO
- P5 CAFÉS PEPETTO
- P6 GELATISSIM
- P7 HELADOS PALACIO
- P8 ARRELATS, AGROECOLOGIA I BIODIVERSITAT
- P9 MELECA
- P9 CA PAQUITINA
- P10 BODEGA LAS VIRTUDES
- P11 NOSTRO COFFEE ROASTERS
- P12 CELLER LES FRESES
- P13 TOT VALL DE POP
- P14 BODEGA FINCA COLLADO
- P14 JOAN DE LA CASA, VITICULTOR
- P15 DEFANGCUIT CERÀMICA
- P15 VEYA-LA PALLISSA
- P16 VEGADÉNIA
- P17 PICHÍ'S COFFEE ROASTERS
- P18 BODEGAS XALÓ
- P19 EL SERRALET DE SEGÀRIA
- P20 OLIGARUM-ELIXIR DE VIDA
- P21-P22 LA ZAFRA
- P21-P22 MONTESANCO
- P21-P22 CUP DE LA MUNTANYA-FINCA MONT ROIG
- P23 TODOLÍ CITRUS FUNDACIÓ
- P24 CIDONCHA

RESTAURANTES

- R1 TERRA DE SABOR DE MARTA
- R2 COQUERÍA JORDI AL NIN
- R3 LA COQUERÍA MOSSETS ARTESANS
- R4 DOA
- R5 RESTAURANTE A LA FRESCA
- R6 MÍSTICO
- R7 BASTA!
- R8 A FUEGO CON QUIQUE DACOSTA
- R9 DONDE LA DULCE
- R10 BEEKERY
- R11 FUEGO MARINA
- R12 NOMADA
- R13 NYAS COCA!
- R14 RESTAURANTE EL RASET
- R16 COQUÍSSIMA
- R17 TAPES LA XARA RESTAURANT

D*na

Festival Dénia

28-29
SEP. 2024

MARINETA
CASSIANA,
DÉNIA



PROGRAMACIÓN

27 SEP.

18:30 - 20:00 **PUESTA DE SOL GASTRONÓMICA CON MUNDO MARINO.** DEGUSTACIÓN DE LICOR DE HIERBAS CARNOT, COCAS, PASAS ARTESANALES Y ZUMO DE GRANADA ECOLÓGICO A CARGO DE ANTONIO FORNÉS (CARNOT), ANTONIO CARRIÓ (MAGRADA), LUIS SILVESTRE (MELICATESEN) Y RESTAURANTE MÍSTICO. SALIDA DESDE EL PUERTO DE DÉNIA (EXPLANADA CERVANTES 23) RESERVAS: MUNDOMARINO.ES

ESCENARIO DEL MAR

28 SEP.

12:00 - 14:00 **INAUGURACIÓN**

16:30 - 17:15 **VICKY SEVILLA,** ARRELS RESTAURANT (SAGUNTO).

17:15 - 18:00 **MASSIMO ARIENTI,** NOMADA (DÉNIA).

18:00 - 18:45 **RODRIGO DE LA CALLE,** RODRIGO DE LA CALLE (MADRID).

18:45 - 19:30 **JAVIER OLLEROS,** CULLER DE PAU (O GROVE).

19:30 - 20:15 **RICARD CAMARENA,** RICARD CAMARENA RESTAURANT (VALENCIA).

29 SEP.

16:30 - 17:15 **BEGOÑA RODRIGO,** LA SALITA (VALENCIA).

17:15 - 18:00 **SUSI DÍAZ,** RESTAURANTE LA FINCA (ELCHE).

18:00 - 18:45 **LUIS VALLS,** EL POBLET (VALENCIA).

18:45 - 19:30 **RAMÓN FREIXA,** RAMÓN FREIXA (MADRID).



English & Valencià

TALLERES ESPACIO UNIVERSO LÍQUIDO

28 SEP.

12:00 - 12:45 **CATA Y PRESENTACIÓN: CATÁLOGO "ES ENOTURISMO 24-25".** MARÍA MIÑANO, PDTA. DE LA FEDERACIÓN ENOTURISMO CV, PDTA. DE LA RVA. BODEGAS MGWINES.

13:15 - 14:00 **CATA Y PRESENTACIÓN: FEDERACIÓN ENOTURISMO CV. RUTA DEL VINO DE VALENCIA.** PABLO GANDÍA, PDTE. DE LA RVV. BODEGA CASA DE LAS VIDES.

14:30 - 15:15 **TALLER-CATA: AROMAS DEL MEDITERRÁNEO: DEGUSTACIÓN DE VERMUT DE UVA MOSCATEL DE ALEJANDRÍA.** ANNA SEMPERE Y NOELIA RODRÍGUEZ. BIKINI AZUL.

16:30 - 17:15 **TALLER: CÓMO DISFRUTAR CON LOS CINCO SENTIDOS DE NUESTRO ACEITE DE OLIVA Y SUS MONOVARIETALES.** IÑAKI ARACIL, MAESTRO ALMAZARERO Y COMERCIAL DE LA COOP. AGRÍCOLA CATÓLICA OLI EL COMTAT.

17:45 - 18:30 **TALLER: CÍTRICOS CON TODOLÍ CITRUS FUNDACIÓ.** TON GJEKAJ.

19:00 - 19:45 **CATA Y PRESENTACIÓN: FEDERACIÓN ENOTURISMO CV. RUTA DEL VINO DE ALICANTE.** JOSELINA VALLÉS. BODEGA DE TEULADA.

29 SEP.

12:00 - 12:45 **CATA Y PRESENTACIÓN: FEDERACIÓN ENOTURISMO CV. RUTA DEL VINO DE CASTELLÓN.** SERGIO GARRIDO, PDTE. DE LA RVC. BODEGAS Y VIÑEDOS BARÓN D'ALBA Y CLOS D'ESGARRACORDES.

13:15 - 14:00 **TALLER: COCTELERÍA APERITIVA.** HÉCTOR TALENS. ON TRADE COCKTAIL GROUP.

14:30 - 15:15 **TALLER-CATA: DOS TAPAS CORDOBESAS CON AOVE ZUHEROLIVA.** JUANMA POYATO, GRTE. DE ZUHEROLIVA (CÓRDOBA).

16:30 - 17:15 **TALLER-CATA: TURIA, LA CERVEZA TOSTADA DE VALENCIA.**

17:45 - 18:30 **TALLER: COCTELERÍA REBERDE.** DIEGO GODIA. VUELVE CAROLINA, (VALENCIA).

TALLERES ESPACIO AQUALIA

28 SEP.

12:00 - 12:45 **TALLER: COCINA CON ALBERTO FERRUZ.** BONAMB (JÁVEA).

13:15 - 14:00 **PRESENTACIÓN DEL LIBRO-RECETARIO "MIRAR LA DISFAGIA DESDE LA ALTA COCINA".** MAYKA MAFÉ, INTERNISTA DE LA SEMI Y FACULTATIVA DEL HOSPITAL DE DÉNIA Y MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN, RESTAURANTE MONASTRELL (ALICANTE).

14:30 - 15:15 **TALLER: COCINA CON EMMANUELLE BARON.** CASA PEPA (ONDARA).

16:30 - 17:15 **TALLER: COCINA CON RODRIGO DE LA CALLE.** RODRIGO DE LA CALLE (MADRID).

17:45 - 18:30 **TALLER: COCINA CON JOSÉ MANUEL LÓPEZ.** PEIX & BRASES (DÉNIA).

19:00 - 19:45 **TALLER: COCINA CON MASSIMO ARIENTI.** NOMADA (DÉNIA).

29 SEP.

12:00 - 12:45 **TALLER: COCINA CON SUSI DÍAZ.** RESTAURANTE LA FINCA (ELCHE).

13:15 - 14:00 **TALLER: COCINA CON LUIS VALLS.** EL POBLET (VALENCIA).

14:30 - 15:15 **TALLER: COCINA CON BEGOÑA RODRIGO.** LA SALITA (VALENCIA).

16:30 - 17:15 **TALLER: COCINA CON RAMÓN FREIXA.** RAMÓN FREIXA (MADRID).

17:45 - 18:30 **TALLER: COCINA CON MARIA JOSÉ MARTÍNEZ.** LIENZO (VALENCIA).

19:00 - 19:45 **TALLER: COCINA CON NAZARIO CANO.** RITUAL DE TERRA (JÁVEA).

Inscripción gratuita y plazas limitadas en los talleres.

dnafestivaldenia.com

*La organización se reserva el derecho de modificar el programa y realizar cambios de última hora.

TALLERES ESPACIO COCINA

28 SEP.

12:00 - 12:45 **TALLER: LA MEJOR PAELLA BY CARMENCITA.** PACO LÓPEZ, RESPONSABLE DE ANÁLISIS SENSORIAL.

15:45 - 16:30 **TALLER: ENTRANTES DE PUEBLO CON Matices de autor.** JAVIER ALFONSO. ALFONSO RESTAURANTE (PINOSO, ALICANTE).

17:00 - 17:45 **TALLER: TRES APERITIVOS DE VERDURAS Y UN BLOODY MARY.** BEATRIZ SÁNCHEZ. RESTAURANTE EN CASA DE CONSUM.

18:15 - 19:00 **TALLER FAMILIAR: PALETAS DE FRUTA CON NITRÓGENO.** ÁLVARO VERDÚ. HELADERÍA VERDÚ (DÉNIA).

19:30 - 20:15 **TALLER FAMILIAR: ELABORACIÓN DE COCAS CIDONCHA.** JOSÉ TORRENS, RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN Y ALMUDENA SÁNCHEZ, I+D CIDONCHA (DÉNIA).

29 SEP.

12:00 - 12:45 **TALLER FAMILIAR: PALETAS DE FRUTA CON NITRÓGENO.** ÁLVARO VERDÚ. HELADERÍA VERDÚ (DÉNIA).

13:15 - 14:00 **TALLER: LA UVA DEL VINALOPÓ Y EL ARROZ, SEÑAS DE IDENTIDAD DE NUESTRA TIERRA.** DAVID ARIZA Y ESTHER CASAS. DOP UVA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ.

14:30 - 15:15 **TALLER: TATÍN DE BERENJENA EN SARTÉN CON SANGRÍA DE VINO BLANCO.** BEATRIZ SÁNCHEZ. RESTAURANTE EN CASA, CONSUM.

16:15 - 17:00 **TALLER FAMILIAR: ¿QUÉ OCURRE CUANDO DEJAMOS DE COMER? BUENAS PRÁCTICAS DE RECICLAJE.** CECILIA SÁNCHEZ Y MIREIA MONTSERRAT, EDUCADORAS AMBIENTALES. URBASER.

17:30 - 18:15 **TALLER: ELABORACIÓN DE SALMUERAS Y ENCURTIDOS TRADICIONALES.** SALVADOR GAYÁ, DIVULGADOR GASTRONÓMICO.

18:45 - 19:30 **TALLER FAMILIAR: INICIACIÓN AL MUNDO DEL HELADO CON FRUTA DE TEMPORADA.** MARCO MIQUEL, HELADERÍA MIQUEL GELATER (DÉNIA).