

D^{*}na

Festival
Gastronòmic
Dénia

^{*}
Cocina
Come
Comparte
Convive



Comunitat Valenciana: Destino Gastronómico

La gastronomía es uno de los factores clave para la promoción y diferenciación de los destinos turísticos de la Comunitat Valenciana. Por ello, la Generalitat, a través de la Agència Valenciana de Turismo, viene desarrollando un programa de actuaciones que abarcan desde la formación específica dirigida a los profesionales de la restauración y la hostelería, mediante la red de Centros de Turismo (CDT), hasta el apoyo a la celebración de eventos gastronómicos, pasando por la promoción exterior de nuestros destinos y la organización de jornadas para un mayor conocimiento de nuestra gastronomía.



De hecho, en estos momentos nuestra Comunitat goza de una excelente reputación a nivel gastronómico, un éxito al que han contribuido los grandes chefs reconocidos a nivel nacional e internacional, algunos de ellos formados en la red de CDT de la Agencia Valenciana de Turismo.

La Comunitat Valenciana cuenta con una de las gastronomías más saludables del mundo, por contener lo mejor de la dieta mediterránea y por saberlo cocinar en todas las variantes que esta tierra permite, ya sea en la misma costa o en las zonas del interior. Además, todos los productos conforman la esencia de la dieta mediterránea, una dieta que habla de tradiciones, de cultura ancestral, de compartir, de mar y montaña, y de respeto y pasión por comer, que es mucho más que alimentarse.

La gastronomía mediterránea es uno de los pilares fundamentales de la cocina mundial, y es admirada, estudiada y trabajada por un sinfín de profesionales a lo largo y ancho del globo. Pero su origen es el de las poblaciones bañadas por las aguas del mar que le da nombre, y es en ellas donde mejor se entiende el vínculo de esta gastronomía con su entorno.

Dénia, ciudad creativa de la gastronomía por la UNESCO

El turismo gastronómico es hoy en día uno de los pilares clave del desarrollo económico por su aportación al PIB. Ello lo convierte en una de las mejores estrategias a corto y medio plazo para aquellas regiones donde el sector servicios es decisivo en la generación de empleo y riqueza. En España, la gastronomía es ya el segundo motivo de atracción turística.

Pocos destinos cuentan con una suma de valores climáticos, geográficos y paisajísticos como los que se dan en Dénia. Si a ello se añade una materia prima de enorme calidad –tanto del mar como de la huerta- y una tradición enormemente viva, que se proyecta hacia el futuro de la mano de algunos de los mejores cocineros de Europa, nos encontramos ante las condiciones ideales para consolidar Dénia como destino gastronómico de primer orden.

Las cifras lo demuestran. Uno de cada dos turistas procede de otros países y nueve de cada diez actividades turísticas están vinculadas a la restauración. El sector emplea a 2.500 profesionales y cuenta con 3.600 proveedores.



Desde diciembre de 2015, Dénia forma parte de la Red de Ciudades Creativas Gastronomía de la UNESCO, una alta distinción internacional que supone un reconocimiento a su modelo de ecosistema alimentario local, basado en la preservación del territorio y en el respeto al medio ambiente.

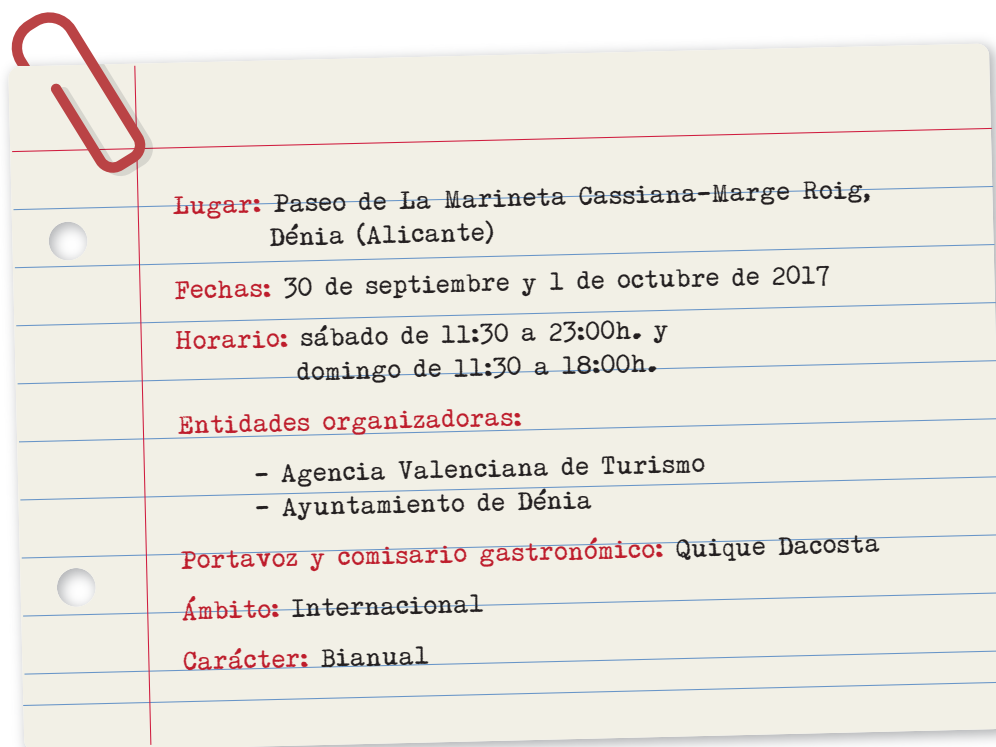
Esta Red favorece el intercambio de saberes, experiencia, habilidades directivas y tecnología, promueve la diversidad de los productos culturales locales y consolida el valor cultural de las ciudades y sus comarcas. Se trata de oportunidad inmejorable de contar al mundo qué, cómo y por qué se cocina en Dénia.

El proyecto en el que se basa el trabajo de Ciudad Creativa, denominado Dénia & Marina Alta Tasting Life, prevé el desarrollo de iniciativas locales e internacionales. En el ámbito del desarrollo local el proyecto se sustenta en tres pilares básicos, la tierra, el mar y el arroz, englobados bajo la marca 'Xarxa. Local Food Ecosystem' que tiene por objetivo potenciar la demanda de alimentos frescos, de temporada, autóctonos y saludables.

Asimismo, el programa propone compartir con la red de las 17 ciudades creativas los conocimientos y experiencias. Por ello, en D*na, estarán presentes otras "Ciudades Creativas de la Gastronomía" para intercambiar buenas prácticas y costumbres de sus distintos modelo alimentarios.



Ficha técnica: D^{*}na Festival Gastronómico de Dènia



D^{*}na EN CIFRAS

2 DÍAS DE ACTIVIDAD

2 ESCENARIOS

300 METROS DE "MESA AL MAR"

15 PUESTOS DE RESTAURACIÓN

5 FOOD TRUCKS

20 PUESTOS DE PRODUCTORES Y ARTESANOS

CHARLAS Y DEMOSTRACIONES

COCINEROS

TALLERES DE COCINA

ACTIVIDADES INFANTILES

ESTRELLAS MICHELÍN

PRODUCTOS

PLATOS EN DIRECTO

‘El universo de lo local’, carta abierta de Quique Dacosta

La cultura cobra sentido si se muestra y se comparte. Qué mejor lugar que la mesa para compartir nuestra forma de vida, tanto la actual como la antigua. Esa cultura heredada y sus valores, nos permiten construir un futuro siempre cercano a ella.

En 2017 todo se cristaliza creando una muestra en la que productos, productores, cocineros y cocineras comparten su quehacer diario, el legado de las tradiciones heredadas de generación en generación, su espíritu innovador y para con ello generar sinergias con todas las disciplinas que se sientan en torno a la mesa, para que aporten y donen conocimiento, para el aprendizaje, la cultura y la prosperidad de la innovación.

*D*na es un festival en el que queremos potenciar nuestros pequeños y grandes productores. Aquellos que tienen valores comunes más allá del alcance de sus productos. Valores que hacen que la Marina Alta y la Comunitat Valenciana se encuentren en la vanguardia de la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente. Por ello una de las claves de D*na es la experimentación y el aprendizaje. Tanto los productores como los restauradores no sólo nos van a ofrecer lo que hacen, también nos van a contar cómo lo hacen. "Producirán" in situ, compartiendo su saber y habilidades.*

*Siempre abiertos al mundo, como es propio de nuestra historia.
La suma de culturas para el aprendizaje y la oportunidad.*

*D*na se celebra en Dénia, el principal escaparate de esta forma de vida mediterránea y destino gastronómico y turístico de primer orden.*

*D*na es Divulgación de nuestras tradiciones y cultura
D*na es Innovación gastronómica
D*na es Sostenibilidad
D*na es Respeto al medio ambiente
D*na es Pasión por el comer responsable
D*na es Familia
D*na es Cultura*

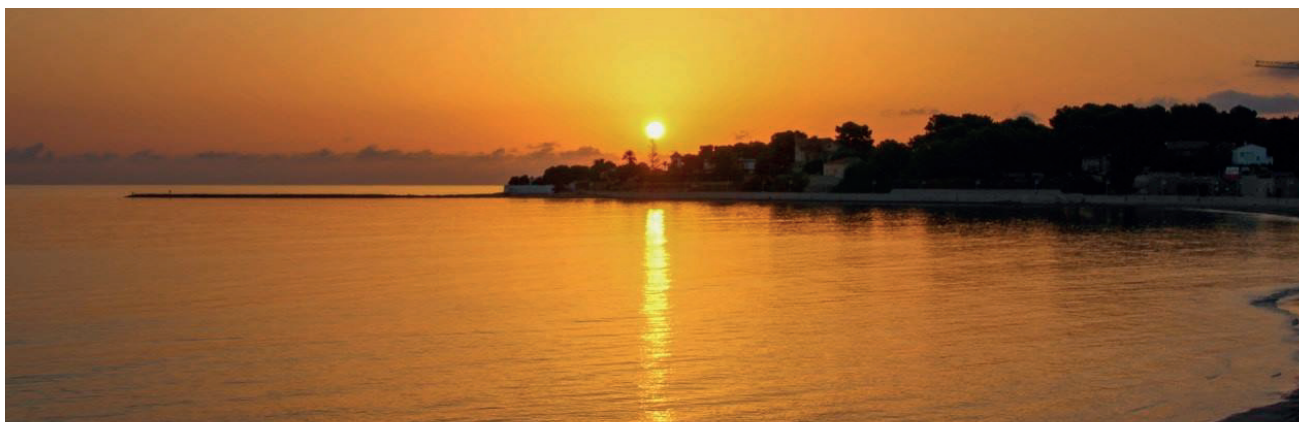
Quique Dacosta



Descubre a qué sabe el Mediterráneo

D*na Festival Gastronòmic de Dénia es un evento gastronómico y lúdico de dimensión internacional que nace con carácter bianual. Organizado por el Ayuntamiento de Dénia y la Agencia Valenciana de Turismo, con el chef Quique Dacosta como comisario gastronómico, el Festival quiere rendir homenaje a la gastronomía como esencia del estilo de vida mediterráneo, como parte de su ADN cultural.

El Paseo de La Marineta Cassiana albergará durante los días 30 de septiembre y 1 de octubre un singular cruce de caminos junto al mar. Cruce de caminos entre culturas. Cruce de caminos generacional. Cruce de caminos de saber ancestral e innovación. Y qué mejor manera de hacerlo que con el Mediterráneo como telón de fondo.



Concebido como lugar de encuentro en el que compartir innovación con saber tradicional, contará con la participación de cocineros, productores, artesanos, restauradores, comunicadores y prescriptores, para analizar qué significa el Mediterráneo en las cocinas, qué implica y qué puede aportar al resto del mundo gastronómico.

D*na abordará el universo gastronómico en todas sus dimensiones: showcooking en un gran escenario principal en el que los grandes chefs se acercarán a la cultura, los valores y el estilo de vida mediterráneo y su influencia en el arte de la mesa; un segundo escenario en el que los sabores más tradicionales serán los protagonistas; y una mesa de 300 metros con vistas al mar, puestos de cocina, food trucks para degustar platos

tradicionales y una cocina vanguardista pero arraigada a su territorio. Todo ello, amenizado con debates, talleres, música en directo y actividades lúdicas que conformarán un espacio de aprendizaje, análisis y disfrute para los amantes de la gastronomía en un entorno privilegiado.

En D*na también estarán presentes ciudades de diversos países del mundo que, al igual que Dènia, ostentan el título de Ciudad Creativa de la Gastronomía por la Unesco, para poner en común su legado, compartir experiencias, fomentar el conocimiento.

UNA IDEA ORIGINAL DE QUIQUE DACOSTA

Quique Dacosta es uno de los símbolos de la gastronomía de Dènia y probablemente, el chef triestrellado que mejor expresa la cultura culinaria del Mediterráneo. Representa una forma de entender la cocina que une la tradición con la vanguardia, con una filosofía que construye el futuro desde las raíces, *“mirar atrás para ver más nítido el futuro y hacer pedagogía con los productos del territorio que nos han traído hasta aquí y que nos llevarán aún más lejos”*.

D*na es una idea original de Quique Dacosta. Chef, portavoz y comisario gastronómico del evento, lidera esta iniciativa que pretende poner en valor el ADN de la gastronomía mediterránea.



Con la boca llena sí se puede hablar. Y escuchar

UN VILLAGE MEDITERRÁNEO

D*na se articula a lo largo del Paseo Marítimo Marineta Cassiana a modo de un “village” mediterráneo vinculado espacial y visualmente con el mar.

El visitante podrá hacer un recorrido a lo largo de este espacio esencialmente longitudinal, al ritmo que él mismo se marque, mientras disfruta y forma parte de una experiencia gastronómica única, en la que encontrará más de 35 puestos de exposición y venta de productos de alimentación y artesanía.

El “village” queda delimitado por una excepcional mesa de más de 300 metros frente al mar, que se dispone a lo largo del paseo, permitiendo realizar pausas, detenerse a probar productos tradicionales y elaboraciones culinarias y, de alguna manera, llevar a la práctica ese estilo de vida en el que lo lúdico, lo comunitario, lo experiencial y lo gastronómico están permanentemente presentes en la vida de locales y visitantes.

En torno a la mesa, La Marina Alta y la Comunitat Valenciana ofrecerán sus mejores materias primas y elaboraciones. Cocas, productos de lonja, zumos naturales, frutos secos, salazones, turrone, arroces, repostería y panadería tradicional, helados y artesanía confluirán en una experiencia única.

Esta “mesa al mar”, elemento esencial y diferenciador del Festival, es el eje principal del recorrido hasta llegar a la desembocadura de la Marianeta Cassiana, donde un escenario concebido como un auditorio abierto al entorno y al aire libre acogerá las demostraciones de reconocidos chefs del panorama nacional.



Las actividades: intercambio, conocimiento, experiencia

Se conciben los siguientes ejes para el desarrollo del programa de actividades de D*na:

EL INTERCAMBIO

PUESTOS DE VENTA Y DEGUSTACIÓN, puestos de venta de las creaciones gastronómicas en formato tapa de chefs locales.

FOOD TRUCKS.

MUESTRA DE PRODUCTORES Y ARTESANOS: puestos de exposición y venta de productos de alimentación y artesanía de la Comunitat Valenciana.

EL CONOCIMIENTO

DEBATE GASTRONÓMICO, sobre tradición, producto, territorio, tendencias, etc.

TALLERES DE COCINA: donde el producto local es el protagonista (arroz, cocas, gamba, pulpo, salazones, dulces, etc.).

COCINA EN DIRECTO: show cookings a cargo de cocineros de reconocido prestigio.

LAS EXPERIENCIAS

MÚSICA EN DIRECTO: dj sessions, house, chill out, directos, etc.

ESPACIO PEQUES:, cocina para niños, juegos, gymkanas, talleres de productos.

OCIO: rincón del libro, cine, speaker´s corner.

ARTESANÍA EN VIVO.

El gust de viure como lenguaje universal

D*na Festival Gastronòmic de Dénia propone la gastronomía como valor cultural, como una parte esencial de una manera de vivir diferenciada y única en el mundo, con un potencial de desarrollo de primera magnitud. Por este motivo, el festival busca convertir a Dénia en referencia de la gastronomía mediterránea y su estilo de vida, lugar de encuentro de tendencias y sensibilidades.

Dénia tiene como línea básica de actuación la preservación del entorno natural, las raíces culturales y la biodiversidad. Este compromiso se traduce en un modelo de ecosistema alimentario local, basado en la conservación del territorio y en el respeto al medio ambiente. La gastronomía, como expresión creativa y cultural, se desarrolla como combinación de conciencia cultural (conocimiento de la tierra, costumbres y tradiciones) y mentalidad innovadora.

Todos los agentes económicos, políticos y sociales trabajan para recuperar el entorno y los productos autóctonos; favorecer la incorporación de productos propios al mercado gastronómico y compartir la herencia cultural para que sea fuente de innovación y creatividad.

En esta ciudad abierta al mar se respira el respeto por un legado cultural e histórico de más de dos mil años, en el que han dejado su huella fenicios, romanos y musulmanes. Pero al mismo tiempo se reivindica el esfuerzo compartido de la administración pública, el sector privado y la ciudadanía por hacer de la innovación y el desarrollo sostenible la clave de su crecimiento presente y futuro.

La celebración de un evento como D*na, abierto a la participación de chefs nacionales e internacionales pretende transmitir el “gust de viure” como valor diferencial de la comarca. Visitar Dénia es un placer para los sentidos, una experiencia festiva donde es posible disfrutar de la riqueza natural y cultural de un pueblo comunicativo y hospitalario.



Dénia: la herencia de tres antiguas civilizaciones

La ciudad de Dénia está situada en el punto más oriental de la península ibérica, entre dos parques naturales, el monte Montgó y el Marjal de Pego, y la reserva marina del Cabo de San Antonio. Forma parte de la Comunidad Valenciana y es capital de su comarca natural, la Marina Alta.



La ciudad conserva el legado de los pueblos y culturas que acogió en sus más de dos mil años de historia, mantiene viva su lengua –el valenciano– y se ha desarrollado a los pies de un castillo que es su seña de identidad.

Dénia y su región, compuesta por 33 poblaciones, reúne en sus 759 km² un total de 185.567 habitantes, de los que 42.016 se concentran en la capital comarcal. Con acceso a la autopista AP-7, que enlaza con las principales vías europeas, Dénia está en un punto equidistante (100 km) de los aeropuertos internacionales de Valencia y Alicante.

El puerto conserva un amplio espacio de pesca tradicional, con lonja automatizada y mercado de pescado fresco. Hay además una intensa actividad comercial de transporte de viajeros y mercancías con las Islas Baleares, y es destino de centenares de embarcaciones deportivas y de recreo, que encuentran instalaciones y servicios de alto nivel.

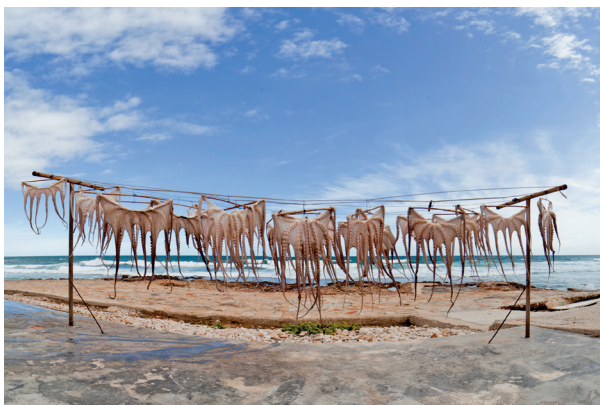
La industria gastronómica y la producción alimentaria generan actualmente la principal fuente de riqueza y actividad económica de la ciudad. A lo largo de todo el año, la visitan miles de personas que buscan la calidad de los productos primarios, la excelencia de su cocina y el buen hacer de sus restaurantes.

La Marina Alta alberga tres parques naturales, una reserva marina, seis Lugares de Importancia Comunitaria (LIC) y micro-reservas de flora. En ese modelo, que hace compatible el uso racional del territorio con su protección, reside su valor creativo diferencial. Para entender la cocina de la comarca hay que remontarse a sus raíces y conocer la enorme riqueza natural que conserva su mar y su tierra.

De las tres grandes civilizaciones antiguas que habitaron la región perduran grandes legados de los que hoy siguen disfrutando sus habitantes: los fenicios introdujeron la vid y la elaboración del vino, pionera en la península ibérica; a la Dènia romana se remontan las almadrabas y los métodos de conservación de alimentos todavía vivos con la elaboración de salazones, mientras que de la Daniya musulmana, La Marina hereda numerosos platos y métodos culinarios, procedimientos de cultivo y un amplio patrimonio agrario.

Todo el saber heredado ha ido construyendo la base de una cocina que se ha ido enriqueciendo secularmente. Así, las cocas de trigo, documentadas en 1627, se siguen elaborando, como entonces, con salazones a los que se añadieron, a mediados del siglo XVIII, los tomates y pimientos americanos. De esta fusión surgen guisos muy populares hoy en día como el tomacat o el esgarrat.

La introducción del arroz a su cocina se remonta al siglo XVIII. Desde entonces es un plato clave en su repertorio: a los primeros arroces caldosos y melosos con verduras y hortalizas, se han ido sumando arroces secos, muy variados, entre los que destaca el arroz a banda, a base de caldo de pescado.



Hoy, en el repertorio culinario de la comarca sobresalen el atún, la melva o el pulpo seco, que se consumen en aceite de oliva o en guisos. De los productos frescos del mar merecen ser destacados los erizos de mar (comidos en crudo) y la gamba roja, elaborada a la manera local: hervida en agua de mar o a la plancha. Sus particularidades la diferencian del resto de su misma especie y la convierten en uno de los productos más exclusivos de la cocina mediterránea.

Todas las recetas utilizan productos autóctonos, del mar o de la tierra, y técnicas de cocina ancestrales. El acceso directo a más de 15.700 hectáreas destinadas a agricultura (naranjas, almendras, arroz, viñas de moscatel, giró, olivares, hortalizas o cerezas) y a un volumen de pesca anual de más de 4.500 toneladas anuales, se traducen en una excepcional calidad y frescura de la materia prima.

La Comunitat Valenciana reúne excelentes condiciones para el turismo: una privilegiada situación en Europa, buenas comunicaciones, el inconfundible espíritu mediterráneo que impregna el carácter de sus gentes y un rico patrimonio natural, histórico y cultural, la han consolidado como destino de referencia en cualquier época del año

Actualmente el sector genera más del 13% del PIB y del 14% del empleo, un importante motor de crecimiento que junto a la fuerte vocación exportadora de la Comunidad y el destacado peso de la industria conforman una economía sólida y equilibrada.

Organiza:



www.dnafestivaldenia.com

Más información:

Decom-media

Taitá Chastel (607 843 983 / taita@decom-media.com)