

D^{*}na Fòrum

Cuinant una terra. Llaurant un futur.

25, 26 Y 27 DE NOVIEMBRE 2019



www.dnaforum.com

D*NA: DE LA MESA A LA PALABRA

D*na Festival de Dénia se ha consolidado como una referencia en el panorama gastronómico nacional. La celebración de las dos exitosas ediciones realizadas hasta la fecha evidenció la calidad, la riqueza y la versatilidad que acompaña a la cocina de la región.

Durante dos años consecutivos, miles de visitantes disfrutaron en torno a una gran mesa de cocina impregnada por el espíritu mediterráneo, uniendo la tradición, la apuesta por lo local y la sostenibilidad en un entorno privilegiado.

Esa mesa se transformará en 2019 en un atril. Una palestra que servirá de plataforma para un fòrum de diálogo transversal, profundo y enriquecedor. D*na da un paso adelante, avanza hacia un escenario en el que no se probarán los platos, sino que se pensará sobre ellos: sobre su realización, sobre los ingredientes que nos son propios y su procedencia, sobre ese patrimonio inmaterial que nos llena y llama con su aroma a visitantes de todo el mundo.

Nace así el **D*na Fòrum Gastronómico**: unas jornadas dirigidas al sector de la hostelería y a los productores agroalimentarios de la comarca de la Marina Alta y a todos aquellos interesados en nuestra gastronomía. Un encuentro de profesionales del sector en el que se debatirán muchos temas relacionadas con la cocina, pero siempre teniendo presente los pilares de la UNESCO: **gastronomía, territorio y sostenibilidad**.



DÉNIA COMO REFERENTE GASTRONÓMICO



El D*na Fòrum Gastronómico, organizado por Turisme Comunitat Valenciana y el Ayuntamiento de Dénia, a través de la Oficina de la Innovación y de la Creatividad, nace con el objetivo de situar a Dénia y a la Marina Alta como referentes de la cultura y la gastronomía mediterráneas.

Pocos destinos cuentan con una suma de valores climáticos, geográficos y paisajísticos y con un patrimonio agrolimentario como los que se dan en Dénia y su comarca. Si a ello se añade una materia prima de enorme calidad y una tradición palpitante y viva, nos encontramos ante las condiciones ideales para consolidar esta comarca como destino gastronómico de primer orden.

Pep Romany, comisario del Fòrum, es todo un referente a la hora de aunar la recuperación de los sabores tradicionales y la innovación, poniendo el énfasis en la artesanía y en los productos de proximidad. Una filosofía que se plasma en la triple T que le sirve de guía: Territorio, Tradición y Temporada.

D*na Fòrum Gastronómico se sustenta sobre un mapa de cuatro patas: Gastronomía, Turismo, Territorio y Sostenibilidad. Un mapa que pretende convertirse en las raíces de las reflexiones que marcan su diferencia, porque su idea fundamental es hacer partícipes a los actores de la Marina Alta de estas reflexiones.

Y es que, de nada sirve debatir sobre temas que nos conciernen a todos si sus principales actores -restaurantes y productores agropecuarios- no forman parte de esta reflexión. Por eso, D*na Fòrum Gastronómico sentará en sus dieciocho sesiones a representantes locales y comarcales de los ámbitos de la gastronomía, la agricultura y el turismo, responsables directos de que las conclusiones que se alcancen se conviertan en realidad.

Con el conocimiento como base, el Fòrum, comisariado por Pep Romany, tiene muy claro qué es lo que nos hace singulares frente a otros destinos así como la importancia de cohesionar la comarca de la Marina Alta. Todo ello con el objetivo de hacer realidad una hoja de ruta que nos permita ir construyendo un modelo que, con el turismo como motor imprescindible, recupere el sistema agroalimentario, el mundo rural y el entorno natural de manera que éste dé el valor y singularidad a la oferta turística comarcal.

Es un buen momento para pararnos a pensar sobre las preocupaciones más cercanas de nuestros productos, nuestra cocina y nuestros recursos. Debatir sobre Turismo, Gastronomía, Sostenibilidad y Territorio. Cuatro conceptos necesariamente interrelacionados para alcanzar los dos objetivos fundamentales de este encuentro. Por un lado, hacer reflexionar a los actores implicados del momento en el que estamos y el camino que vamos a seguir, y por otro, hacer llegar el concepto de Dénia, Ciudad Creativa de la Gastronomía a los ciudadanos de toda la comarca.

Además, contamos con un nombre como el de **Quique Dacosta**, que es uno de los símbolos de la gastronomía de Dénia y, probablemente, uno de los chefs que mejor expresa la cocina del Mediterráneo. Dacosta, creador y alma del D*na Festival, sigue tratando de construir el futuro de la cocina desde las raíces y forma parte lógicamente del Consell Tècnic Assessor del D*na Fòrum.

Lo mejor de la dieta mediterránea está presente en la Marina Alta con una destreza culinaria que permite aprovechar todas las variantes que esta tierra ofrece, transformando el hecho de alimentarse en tradición, cultura y pasión.

¿CUECES O ENRIQUECES?

Dénia forma parte de la red de Ciudades Creativas de la UNESCO en el ámbito de la gastronomía desde 2015, reconociendo así el legado y la vitalidad de su cocina y la de toda la Marina Alta. Una relación con los alimentos entendida como expresión creativa y cultural, en la que confluyen la tradición y la innovación.

Este distintivo lleva a la localidad alicantina al compromiso y la firme decisión de desarrollar un sistema agroalimentario local, sostenible y saludable, que será clave para el futuro económico, vital y cultural de nuestras sociedades y entronca con la adopción de los Objetivos de Desarrollo Sostenible promovidos por la ONU. Un modelo que busca establecer diálogo entre el ecosistema alimentario y el respeto a la cultura y el entorno territorial.



Desde ese momento se han dado pasos adelante significativos, pero un gran plato no se consigue a la primera. El estudio, la experimentación y la práctica hacen al chef llegar más allá. Por eso, Romany cree que es fundamental compartir el conocimiento y escuchar a las voces más autorizadas para orientar el camino que la Marina Alta ha iniciado tratando de unir agricultura, gastronomía y turismo sostenible.

Dna Fòrum quiere pasar de sentir el plato en el paladar a sentirlo en el cerebro. Para ello, contará con reconocidos profesionales del sector que plantearán los retos globales, la manera de abordarlos y sus experiencias para sacar adelante iniciativas de desarrollo local. De esta forma, se podrán identificar los fundamentos que servirán para dotar a la comarca de un sistema agroalimentario y gastronómico que preserve su manera de vivir, sus productos y su entorno.

Se tratará de un evento completo, que unirá la experiencia de la cocina con el desarrollo del turismo sostenible. Cocineros y productores, empresarios y científicos, ciudadanos e instituciones debatirán sobre gastronomía con el fin de ofrecer un modelo óptimo y aplicable a otros territorios y comarcas de la Comunitat Valenciana. Todo ello respondiendo tanto a los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS), como a aquellos que configuran la Red GastroTurística CV y de l'Exquisit Mediterrani.



UN MAPA PARA ENCONTRAR NUESTRO FUTURO

“La incorporación del concepto de cultura tradicional gastronómica y su aplicación a la restauración nos permite articular el territorio. Porque, ¿de dónde obtenemos lo que necesitamos para hacer una cocina tradicional? La única forma de hacerlo es articulando el territorio: recuperar el huerto y el ganado cercano, recuperar la artesanía y los oficios tradicionales que permitan darle cuerpo al territorio y dignificar estas labores. Algo que tiene mucho futuro en la actual necesidad de sostenibilidad y respeto a la naturaleza”.

Pep Romany
Comisario del D*na Fòrum

PROGRAMA

LUNES 25 DE NOVIEMBRE

09:00-09:30 **ACREDITACIONES Y RECOGIDA DE DOCUMENTACIÓN**

09.30-10.00 **ACTO DE INAUGURACIÓN DE D*NA FÒRUM**

10.00-11.00 **TURISMO GASTRONÓMICO, UN VALOR EN ALZA**

El turismo gastronómico crece a un ritmo evidente en todo el mundo. Retos, riesgos y oportunidades para un futuro sostenible.

Moderadora: Reme Cerdá. Gerente de la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta (AEHTMA).

Ponente: Iñaki Gaztelumendi. Consultor de turismo gastronómico de la Organización Mundial del Turismo (OMT) y el Basque Culinary Center (BCC). Coordinador del Informe Global sobre Turismo Gastronómico de la OMT.

Mesa de Experiencias

- **Carmen Ibáñez.** Técnico responsable de producto de Turismo gastronómico de Turisme Comunitat Valenciana
- **Joan Carles Cambrils.** Fundación Turismo València.
- **Pepa Font.** Fundación Dénia Ciudad Creativa.

11.00-11.30 **PAUSA CAFÉ**

11.30-12.30 **SABOREA ESPAÑA: 10 AÑOS DE EXPERIENCIAS EN TURISMO GASTRONÓMICO**

La plataforma Saborea España vincula productos gastronómicos y experiencias turísticas. ¿Qué se hace y qué resultado está dando?

Moderador: Lluís Pujol. Gerente de Saborea España.

Mesa de Experiencias

- Saborea Vinaròs: **Gabriel Quesada.** Técnico de Turismo de Vinaròs.
- Saborea Cambrils: **Amèlia Rico.** Directora del Patronat de Turisme de Cambrils.
- Saborea Dénia: **Pepa Cardona.** Cap del Departament de Turisme de Dénia.
- **Floren Terrades.** Director de l'Oficina de la Innovació i la Creativitat.

12.30-13.30 **TURISMO SOSTENIBLE Y PATRIMONIO ALIMENTARIO**

La Marina Alta tiene un patrimonio gastronómico reconocido. Cocina, territorio e identidad son las claves para construir un destino turístico diferenciado.

Moderador: Jovi Lozano-Seser. Gerente de la Mancomunidad Cultural de la Marina Alta (MACMA).

Ponente: Antoni Massanés. Director General de la Fundación ALICIA (Alimentación y Ciencia). Premio Nacional de Gastronomía Saludable.

PROGRAMA

Mesa de Experiencias

- **Vicent Ortuño**. Fundador de la MACMA.
- **María Diago**. Bióloga, redactora de guía de restaurantes sostenibles.
- **Juan Gayà**. Cronista gastronómico.

13.30-15.00 PAUSA LUNCH (“PICAETA”)

15.00-16.00 EL ARROZ Y LA MARJAL: DOS REFERENTES DEL TERRITORIO

El cultivo y la cocina del arroz tienen detrás una rica tradición y pueden ser elementos de innovación del patrimonio de la Marina.

Moderador: **Lluís Ruiz Soler**, periodista gastronómico.

Ponente: **María José San Román**. Cocinera. Restaurante Monastrell (Alacant).

Mesa de Experiencias

- **Rafa Soler**. Cocinero. Restaurante Audrey's (Calpe).
- **José Ruiz Egea**. Gerente de la Cooperativa “Virgen de la Esperanza-Arroz de Calasparra”.
- **Vicent Dominguis**. Productor de arroz, Pego Natura.

16.00-17.00 EL TRIGO DE LA MARINA

El trigo ha pasado de ser un producto indispensable del territorio a tener una presencia testimonial en la comarca de la Marina. La recuperación de las variedades tradicionales asegura una cocina local con futuro.

Moderador: **Andreu Costa**. Associació Riurau Jesús Pobre.

Ponente: **José Carlos Capel Rivas**. Crítico gastronómico de El País y autor del libro *La tradición del pan artesanal en España*.

Mesa de Experiencias

- **Victor García Torres**. Banco de semillas tradicionales de trigo.
- **Josep Gordillo**. Colectivo Blat de la Marina.
- **Raquel López Vanbeek**. Panadera y repostería.

17.00-18.00 EL ACEITE, ELEMENTO BÁSICO DE NUESTRA COCINA

El aceite define el carácter y el gusto de una alimentación propia y sana. Es también el paisaje agrícola presente en la cocina y en la salud.

Moderadora: **Clara Giner**. Periodista.

Mesa de Experiencias

- **Gonzalo Estela**. Grupo de Acción Local Muntanya d'Alacant.
- **Marino Lucas**. Productor. Colectivo *El Trompello*.
- **Evarist Miralles**. Cocinero formador del CdT.

PROGRAMA

MARTES 26 DE NOVIEMBRE

10.00-11.00 **LOS MERCADOS: PRODUCTOS Y CANALES DE DISTRIBUCIÓN**

De la tierra y el mar a manos de los cocineros. Viejos y nuevos caminos para diseñar una estrategia de reencuentro.

Moderador: **Carles Hostalet**. Asociación Riurau Jesús Pobre.

Ponente: **Enric Navarro**. La “Tira de Comptar” (Mercavalencia) y presentador Terra Viva (A Punt Media).

Mesa de Experiencias

- **Víctor García**. Técnico de la Red Agrícola CREAMA.
- **Santiago Signes**. Distribuidor de productos locales, Celler de la Marina (Gata).
- **Vicent Martín**. Oficina de la Innovación y la Creatividad. Proyecto *Bancalet*.

11.00-11.30 **PAUSA/CAFÉ**

11.30-12.30 **TERRITORIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA: EL CASO DE LA ALMENDRA**

La herida de la almendra y el clamor por la supervivencia de los recursos tradicionales.

Moderador: **Paco Alonso**. Periodista RTVE.

Ponente: **Gustavo Duch**. Director de la revista *Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas*. Autor de *Alimentos bajo sospecha*.

Mesa de Experiencias

- **Faustino Mestre**. SAT Almendra de Alcalalí.
- **Leonardo Gómez**. Productor Ecológico.

12.30-13.30 **UNA MIRADA A LA COCINA DE LA MARINA**

¿Se puede hablar de nueva cocina de La Marina? ¿Qué es y qué aporta?

Moderador: **Jesús Trelis**, Periodista gastronómico. Jefe de redacción de *Las Provincias*.

Ponente: **Miquel Ruiz**. Cocinero. El Baret de Miquel (Dénia).

Mesa de Experiencias

- **Ferran Giró**. Cocinero. Restaurante Arrels (Dénia/Gata).
- **Bruno Ruiz**. Cocinero Restaurante Aticcook (Dénia).
- **Borja Susilla**. Cocinero. Tula Restaurante (Xàbia).

13.30-15.00 **PAUSA LUNCH (“PICAETA”)**



PROGRAMA

15.00-16.00 **LA VIÑA, EL VINO Y LA PASA EN LA MARINA ALTA**

La oportunidad de los productos con tradición y calidad. Un paso más.

Moderadora: Mara Bañó. Viticultora *Les Freses*.

Ponente: Carles Llarch Cruset. Ceramista, elaborador de vinos, loco por la tierra.

Mesa de Experiencias

- **Paco Teuler.** Restaurante Ca l'Angels (Polop).
- **Diego Mena.** Restaurant Mena (Dénia).
- **Ovidio Mas.** Productor de pasa (Llíber).

16.00-17.00 **GANADERIA: LA RECUPERACIÓN NECESARIA Y POSIBLE**

Una producció de matèria primera de consum diari perduda i oblidada a la Marina. ¿Qué se puede hacer?

Moderador: Alfred Martínez. Editor de la guía *Menjar bé a la Marina Alta*.

Ponente: Xesc Reina. Ganadero y maestro charcutero (Can Company).

Mesa de Experiencias

- **Sergi Soria.** Carnicería Rabossa (Vall de Laguar).
- **Enric Miró.** Cocinero. Restaurante Miró Cuina (Vall de Gallinera).
- **Juan Ripoll.** Ganadero oveja guirra (Altea)

17.00-18.00 **LA PESCA: UN RECURSO RENOVABLE**

¿Tendremos suficientes productos pesqueros para los próximos años? Fórmulas responsables de explotación del mar.

Moderador: Miguel Ángel Civera Meléndez. Biólogo.

Ponente: Joan Baptista Company. Doctor en Biología. Investigador del Instituto de Ciencias del Mar (Consejo Superior de Investigaciones Científicas, CSIC).

Mesa de Experiencias

- **José Antonio Sepulcre.** Presidente de la Cofradía de Pescadores de Dénia.
- **Jose Manuel Miguel.** Cocinero. Restaurante Beat (Calp).
- **Mariluz Piera.** Cocinera. Restaurante El Pegolí (Dénia).
- **Àgueda Vitòria.** Guía de turismo pesquero.

PROGRAMA

MIÉRCOLES 27 DE NOVIEMBRE

10.00-11.00 **AGRICULTURA ECOLÓGICA, UNA OPORTUNIDAD PARA EL MUNDO RURAL**

Hacer la transición es hacer una apuesta por los sabores auténticos y la salud del territorio.

Moderador: Santos Ruiz. Gerente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Arroz de Valencia y periodista gastronómico Levante-EMV.

Ponente: Josep Roselló. Servicio de Producción Ecológica de la Conselleria de Agricultura.

Mesa de Experiencias

- **Tono Paris.** Agricultor.
- **Inés Cardona.** Cocinera. Restaurante La Cambra d'Inés (Xàbia).

11.00-11.30 **PAUSA/CAFÉ**

11.30-12.30 **INNOVACIÓN Y RAÍCES EN LA COCINA DE LA MARINA**

Una reflexión profesional sobre cocina creativa, patrimonio actualizado y turismo de calidad.

Moderador: Lluís Ruiz Soler. Periodista gastronómico .

Ponent: Quique Dacosta. Cocinero. Quique Dacosta Restaurante (Dénia).

Mesa de Experiencias

- **Kiko Moya.** Cocinero. Restaurante L'Escaleta (Cocentaina).
- **Nazario Cano.** Cocinero. Restaurante El Rodat (Xàbia).

12.30-13.30 **LAS HIERBAS COMESTIBLES EN LA OFERTA GASTRONÓMICA**

El sabor de la biodiversidad en la cocina local.

Moderador: Jaume Soler. Botánico.

Mesa de Experiencias

- **Antonio Orengo.** Autor de *Herbari Mengívol*.
- **Pep Solà.** Cocinero. Restaurante Fusta Orgànic (Gandia).
- **Montserrat Enrich.** Experta en hierbas silvestres y su uso culinario.

13.30-15.00 **PAUSA LUNCH (“PICAETA”)**



PROGRAMA

15.00-16.00 **LA HUERTA: UN ESPACIO VITAL**

El uso de la tierra y las fronteras de la ciudad. La compatibilidad entre el espacio urbano y el espacio agrícola.

Moderador: Kiko Pastor. Agricultor, Hort Obert.

Ponente: Ferran Gregori Ferrer. La Unió de Llauradors.

Mesa de Experiencias

- **Hèctor Carrió.** Redactor del Plan Estratégico de Desarrollo Agrario de Pedreguer.
- **José Manuel López.** Cocinero. Restaurante Peix i Brases (Dénia). Colectivo El Garrofer.

16.00-17.00 **EL CONOCIMIENTO EN LA COCINA Y LA ALIMENTACIÓN**

Formar en la gastronomía: de la escuela a la universidad.

Moderador: Josep Vicent Mascarell. Profesor.

Ponente: Josep Bernabeu Mestre. Director de Gasterra, catedrático de Historia de la Ciencia de la Universidad de Alicante.

Mesa de Experiencias

- **Pepe Crespo.** Director de *Prionomy*.
- **Charo Cabrera.** Profesora y etnóloga.
- **José Manuel Biseto.** Agriecología.

17.00-18.00 **CONCLUSIONES Y CLAUSURA**

BIOGRAFÍAS PONENTES



Josep Bernabeu Mestre

Doctor en Medicina y Catedrático de Historia de la Ciencia en la Universidad de Alicante, ha impartido docencia en las licenciaturas de Medicina y Humanidades, y en las diplomaturas de Enfermería y Nutrición Humana y Dietética. Desde noviembre de 2017 es director académico de la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico, una de las cátedras institucionales de la Universidad de Alicante y desde julio de 2018 director académico del Centro de Gastronomía del Mediterráneo UA-Dénia.



José Carlos Capel Rivas

José Carlos Capel Rivas es un gran conocedor y seguidor de la gastronomía de Dénia y la Marina Alta. Conocido por sus críticas gastronómicas en el diario El País, Capel es fundador y presidente del foro internacional Madrid-fusion. Capel es miembro de la Real Academia de Gastronomía y autor de decenas de libros de literatura gastronómica, como La tradición del pan artesanal en España.



Joan Baptista Company

La máxima autoridad científica en investigación de la gamba roja. Doctor en Biología por la Universidad de Barcelona. Es científico titular del Instituto de Ciencias del Mar (Consejo Superior de Investigaciones Científicas). Ha participado en más de 60 proyectos de investigación nacionales e internacionales, y es autor de más de 100 artículos en revistas científicas. Entre 2015 y 2018 ha dirigido una investigación sobre el comportamiento y la población de la gamba roja del Mediterráneo en el Golfo de León y el Golfo de Valencia.



Carles Llarch Cruset

Carles Llarch Cruset es ceramista con cerca de treinta años de trayectoria profesional a sus espaldas. En su taller de cerámica crea piezas de todo tipo, destacando las tinajas para vino para fermentar o vinificar que crea a medida para cada bodeguero. Llarch asesora a sus clientes a la hora de escoger qué tipo de tierra es la mejor para cada variedad con el objetivo de que el resultado final de su producto sea el óptimo.



Quique Dacosta

Las tres estrellas michelín de la Marina Alta tienen un nombre: Quique Dacosta. Su restaurante en Dénia es el único que cuenta con esta alta distinción gastronómica en nuestro territorio, posicionado además entre los mejores restaurantes de Europa. Dacosta es el gran embajador de la alta cocina mediterránea a través también de sus otros cuatro restaurantes en Valencia y su recién estrenado espacio de eventos, también en Valencia. Su cocina parte del producto local, siempre con una ventana abierta al mundo, a las culturas de otros países.



Gustavo Duch

Dice de sí mismo que “Planto artículos en prensa y versos en huerta. Una vez cosechados y cocinados al baño maría, los conservo en libros”. Gustavo Duch es actualmente el director de Sobirania Alimentària, una revista de información, debate y reflexión de todo lo que condiciona la vida rural, la agricultura y la alimentación. La publicación nace como un espacio desde donde dialogar, denunciar, proponer, debatir y sobre todo reflexionar alrededor del mundo rural y la alimentación.



Iñaki Gaztelumendi

La gestión de destinos turísticos, la planificación estratégica y el desarrollo de proyectos han centrado la actividad profesional de Iñaki Gaztelumendi en los últimos 20 años. Actualmente es consultor estratégico en el sector turístico, consultor de la Organización Mundial del Turismo (OMT) en el ámbito del turismo gastronómico y asesor del Basque Culinary Centre, además de ser colaborador de la plataforma gastronómica Saborea España. Iñaki Gaztelumendi es Economista y Master en Alta Gestión de Destinos Turísticos.



Ferran Gregori

Ferran Gregori es técnico de la Unió de Llauradors de la Comunitat Valenciana, una organización profesional agraria mayoritaria en el campo valenciano que desde el año 1976 defiende a los y las profesionales de las explotaciones familiares agrarias, además de ser la interlocutora ante las administraciones y todos los agentes del sector agrario.



Antoni Massanés

Antoni Massanés se define a sí mismo como gastrónomo y food writer. Actualmente es Director general de la Fundació Alícia, un centro de investigación en cocina con vocación social, dedicado a la innovación tecnológica en cocina, a la mejora de los hábitos alimentarios y a la valoración del patrimonio agroalimentario. Desde Alícia, Alimentación y ciencia, se investiga productos y procesos culinarios; se innova y trabaja para mejorar la alimentación de las personas, y se pone en valor el patrimonio alimentario y gastronómico de los territorios. Enric Navarro



Enric Navarro

Enric Navarro es un agricultor y empresario agrícola vinculado a la huerta de Valencia. Ha sido activista en defensa del entorno natural de la ciudad de Valencia. Es miembro del Consell Agrari Municipal de Valencia y forma parte del Consejo de Administración de Mercavalencia. Su experiencia en el cultivo sostenible la transmite como docente en escuelas de capacitación agraria e institutos de enseñanza media. Actualmente presenta el programa “Terra Viva” de A Punt Televisió, dedicado al campo, la ganadería y la pesca en la Comunitat Valenciana.



Xesc Reina

Dicen de él que es el charcutero que ha revolucionado la sobrasada. Xesc Reina es el maestro charcutero de Can Company, en Mallorca, donde se pueden encontrar sobrasadas de chocolate o curry, entre otras variedades. Sus piezas, de más de 25 kilos y hechas con cerdo negro mallorquín, se venden en Suiza, y desde Corea vienen a aprender su técnica.



Josep Roselló

Josep Roselló, del Servei de Producció Ecològica de la Conselleria d'Agricultura, es Ingeniero Técnico Agrícola y Licenciado en Ciencias Ambientales. Trabaja en la Estación Experimental Agraria de Carcaixent, y posee una amplia experiencia en la experimentación en agricultura ecológica y en la formación de agricultores y técnicos. Su experiencia en el campo de la agricultura ecológica la ha plasmado en libros y artículos como el “diseño y manejo de la diversidad vegetal en agricultura ecológica” y “Como obtener tu propias semillas. Manual para agricultores ecológicos.”



Miquel Ruiz

Uno de los nombres propios de la gastronomía local y comarcal es el de Miquel Ruiz, un cocinero de inspiración propietario del Baret de Miquel en Dénia. Ruiz huyó de los reconocimientos gastronómicos para centrarse en sus clientes, a quienes diariamente ofrece una cocina de mercado, platos creativos de esencia mediterránea en un entorno desenfadado.



María José San Román

La chef y restauradora María José San Román, galardonada con 1 estrella Michelin y 2 soles Repsol en el Restaurante Monastrell de Alicante, es conocida por el estudio de ingredientes españoles emblemáticos y por sus interesantes interpretaciones de la cocina española en sus seis restaurantes y en su panadería artesanal en Alicante. Desde 2018 es la presidenta de la asociación Mujeres en Gastronomía, en la que se pone en valor el talento de la mujer dentro de la gastronomía.

Coordinador

- Pep Romany

Consejo técnico asesor

- Quique Dacosta
- Miguel Ángel Civera
- Evarist Miralles
- Josep Bernabeu
- Oficina de la Innovación y la Creatividad
- Turismo Dénia

DnaFòrum

Organiza



Patrocina



* Certificación académica de 1,8 créditos ECTS por la Universidad de Alicante. Información: gasterra@ua.es
Inscripción: <https://cvnet.cpd.ua.es/preinsua/estudio.aspx?idioma=ca&codest=GE66>

Colabora

