

PROGRAMA ESCENARIO PLAÇA DEL CONSELL

* 04/12 *

10:45 - 11:15	11:30 - 12:00	12:15 - 12:45	13:00 - 13:30	13:30 - 17:30	17:30 - 18:00	18:15 - 18:45	19:00 - 19:30
Vilde Lunde Traeet -Bergen- (Noruega) Ciudad Creativa Gastronomía UNESCO	Bruno Ruiz <i>Rte. Aticcook</i> -Dénia-	Maja Lindholm y Marina Löfgren -Östersund- (Suecia) Ciudad Creativa Gastronomía UNESCO	Alberto Ferruz <i>Rte. Bon Amb</i> -Xàbia-	PAUSA	Eduardo Luengo -Burgos- Ciudad Creativa Gastronomía UNESCO	Miquel Ruiz <i>Rte. El Baret de Miquel</i> -Dénia-	Albert Adrià <i>Rte. Tickets</i> -Barcelona-

* 05/12 *

10:45 - 11:15	11:30 - 12:00	12:15 - 12:45	13:00 - 13:30	13:30 - 17:30	17:30 - 18:00	18:15 - 18:45	19:00 - 19:30
Claudia Marcela Sauma (Mercado) y Denisse Dalence (Tarradelles) -Cochabamba- (Bolivia) Ciudad Creativa Gastronomía UNESCO	Pau Barba <i>Grupo Pacha</i> Óscar Molina <i>Rte. La Gaia</i> -Ibiza- Ciudad invitada	Rafa Soler <i>Rte. Audrey's</i> -Calp-	Ricard Camarena <i>Rte. Ricard Camarena</i> -València-	PAUSA	María Amalia Anedda -Parma- (Italia) Ciudad Creativa Gastronomía UNESCO	Begoña Rodrigo <i>Rte. La Salita</i> -València-	Luis Valls <i>Rte. El Poblet</i> -València-

* 06/12 *

10:45 - 11:15	11:30 - 12:00	12:15 - 12:45	13:00 - 13:30	
"El Arroz" Juan Ramos <i>Rte. Llisa Negra</i> -València- Santos Ruiz D.O. Arroz Valencia	José Manuel López <i>Rte. Peix i Brases</i> -Dénia-	Kiko Moya <i>Rte. L'escaleta</i> -Cocentaina-	Quique Dacosta <i>Quique Dacosta Restaurante</i> -Dénia-	FIN DE FESTIVAL



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



DÉNIA
CITY OF GASTRONOMY
Designated
UNESCO Creative City
in 2015

*** 04/12 ***

10:45 - 11:30 La "moixa": de la barca a la escuela Coordinada: Cofradía Pescadores y IES "Maria Ibars" Invitado: Alberto Ferruz.	11:45 - 12:30 Taller familiar haz tu coca <i>Rica, variada y propia</i> Coordinada: Antonio Cidoncha. Grupo Cidoncha.	12:45 - 13:30 Presentación de productos y productores de la Marina Alta <i>Proyecto "Bancalet"</i> Vinos, harinas, cerveza vinos dulces, licores, miel, pansa, aceite.	13:30 - 16:30 PAUSA	16:30 - 17:15 Tradición y creatividad en el mundo de las cocas. <i>Buscando el sabor de la Marina.</i> Ponente: Pep Romany. Invitado: Albert Adrià.	17:30 - 18:15 Taller familiar tu helado de frutas al instante Coordinada: Helados Verdú.	18:30 - 19:15 Presentación productos y comercios participantes en el D [*] na <i>Melicatesen y Finca El Rosario</i>	19:30 - 20:15 Todo lo que querías saber sobre las conservas de siempre <i>Del encurtido a la kombucha.</i> Coordinada: Juan S. Gayá. Gastrónomo. Invitado: Juanfra Valiente. Quique Dacosta Restaurante.
--	---	--	----------------------------	--	---	--	--

*** 05/12 ***

10:45 - 11:30 L'Exquisit Mediterrani: Agroturismo y Oleocultura en la Comunitat Valenciana Coordinada: Antonio Crespo. L'Exquisit Mediterrani. Turisme Comunitat Valenciana. Invitado: Ricard Camarena. Participa: Oli 5 Oliveres y Aceite Señorio de Relleu.	11:45 - 12:30 El paisaje gastronómico sostenible <i>Receta para un mundo mejor.</i> Coordinada: Luis Cañizares. Els Magazinos.	12:45 - 13:30 Presentación Vinos DO Vinos de Alicante Coordinada: DO Vinos de Alicante. Presentación Licor Carnot de Dénia. Coordinada: DO Vinos de Alicante. Coordina: Antonio Fornés. Licor Carnot. Invitado: Bruno Ruiz.	13:30 - 16:30 PAUSA	16:30 - 17:15 Súper alimentos valencianos Coordinada: Molt de Gust. Consellería Agricultura. Invitado: Luis Valls.	17:30 - 18:15 Taller familiar <i>Galletas de jugar por casa.</i> Coordinada: Raquel López. Panadería Beekery.	18:30 - 19:15 Presentación productos y comercios participantes en el D [*] na <i>La Maniguette, Herbetes del Mercat, L'Abella Mel.</i>	19:30 - 20:15 "Vinos de la Marina Alta: Vinos atrevidos y diversos" Coordinada: Jose A. Navarrete. Sumiller Quique Dacosta Restaurante.
--	--	--	----------------------------	---	---	---	---

*** 06/12 ***

10:45 - 11:30 Tradición culinaria: saludable, sostenible y sabrosa Coordinada: Josep Bernabéu. Director de la Cátedra Carmencita Universitat d'Alacant. Invitado: Kiko Moya. Participa: Ines Cardona (La Cambra d'Ines), Águeda Vitoria (Guía de Turismo pesquero).	11:45 - 12:30 ¿Se puede cocinar la belleza? <i>Diseño y creatividad en el arte de dar de comer.</i> Coordinada: Valencia Capital Mundial del Diseño. Invitado: Quique Dacosta.	12:45 - 13:30 Taller familiar Dulce temporada <i>Mazapanes, turrones y postres de invierno.</i> Coordinada: Marco Miquel. Gelater.	FIN DE FESTIVAL
--	--	---	--------------------