

Programació Escenari Central

* Dissabte 29/9

Hora	Ponent	Producte
12:00-12:45	Antonio Crespo i Ximo Pastor Red CdT Comunidad Valenciana	"Nyora i arròs Alacant"
12:45-13:30	José M ^o Donate i José Miguel Cremades Ricardo Fuentes Salazones	"Sal, fum i nous salaons"
13:30-14:15	Héctor Molina El3ments, Villareal	"Verdura Ribera Baixa"
14:15-15:00	Jordi Nin Coqueria de Jesús Pobre	"Pansa"
16:00-16:45	Thomas Codiglia Engum Madsen Biologen Aquarium (Ciutat creativa de la Gastronomia: Bergen, Noruega)	"Algues i corder salvatge"
16:45-17:30	Salva Castaño, Elche	"Arròs amb crosta"
17:30-18:15	Pep Romany Pont Sec, Dénia	"Salaó antic"
18:15-19:00	Bati Bordés El Marino, Dénia	"Marises de Dénia"
19:00-19:45	Ciriaco Vicente Ausina D.O. Xufa de València	"Xufa i fartó"

* Diumenge 30/9

Hora	Ponent	Producte
12:00-12:45	Rafa Margós Les Bairetes, Dénia	"Paella Valenciana"
12:45-13:30	Sebastián Romero La Sequieta, Valencia (Saborea España)	"Peix de roca"
13:30-14:15	Nico Tamani - Vecchia Fucina (Ciutat creativa de la Gastronomia: Parma, Italia)	"Scrigno di Parma"
14:15-15:00	Juan Salvador Gayà, Gastrònom Pedreguer	"Confitats tradicionals"
16:30-17:15	Mara Bañó Bodega Les Freses, Jesús Pobre	"Raïm moscatell"
17:15-18:00	Miquel Gilabert Bar Sabors, Benidoleig (Ciutat creativa de la Gastronomia: Dénia, España)	"Capella"
18:00-18:45	Tonino Guitián Especias Carmencita	"Espècies"

Organitzen:



GENERALITAT
VALENCIANA



COMUNITAT
VALENCIANA



Ajuntament
de Dénia



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Designated
UNESCO Creative City
in 2015

Patrocinen:



Collaboren:



Col·laboració especial:



Dⁿa

2n Festival
Gastronòmic
Dénia

29 (11:30-23:00h)
30 (11:30-19:30h)
Setembre 2018
**Marineta
Cassiana**
Accés lliure

*
Cuina
Menja
Comparteix
Conviu

www.dnafestivaldenia.com
#dnafestivaldenia



Programació Escenari Principal

* Dissabte 29/9

Hora	Ponent	Producte
12:00-12:45	Bruno Ruiz Atticook (Dénia)	"Gamba"
12:45-13:30	Oriol Castro Disfrutar (Barcelona)	"Espardenya"
13:30-14:15	Maria José Martínez Lienzo (València)	"Dacsà"
14:15-15:00	Pedro Morán Casa Gerardo (Prendes, Astúries)	"Faba"
16:00-16:45	Pepe Solla Casa Solla (Poio, Pontevedra)	"Peix"
16:45-17:30	Vicky Sevilla Arrels (Sagunto, València)	"Moll"
17:30-18:15	Santiago Prieto Sents (Ontinyent, València)	"Verdura"
18:15-19:00	Nanín Pérez Murri (Alacant)	"Moringa"
19:00-19:45	Elena Arzak Arzak (Sant Sebastià, Guipuzkoa)	"Calamarso"

* Diumenge 30/9

Hora	Ponent	Producte
12:00-12:45	Tono Pastor Bouet (València)	"Pore"
12:45-13:30	Dani García Dani García (Marbella, Màlaga)	"Tonyina"
13:30-14:15	Miguel Ángel Mayor Sucede (València)	"Poncil"
14:15-15:00	Ricardo Muñoz Zurita Azul Histórico (Mèxic DF)	"Xhile"
15:00-15:45	Clara Puig i Borja Susilla Tula (Xàbia, Alacant)	"Espàrid"
15:45-16:30	Raül Aleixandre	"Caviar"
16:30-17:15	Nuria Morell Nozomi (València)	"Bonito"
17:15-18:00	Pepe Rodríguez El Bohío (Illescas, Toledo)	"Suculència"

Marineta Cassiana



Restauració

- * **ARRELS**
Coca escaldada amb costella de porc esmollada i pic de gall (3 €)
Coca escaldada amb tonyina marinada i herbes (3 €)
- * **BASTA!**
Peix Llima (4 €)
Calamar en tempura (4 €)
- * **CANELA**
Coques i empanadetes variades (2 unitats x 2€)
Tortada de carabassa i xocolata (2 €)
- * **CARRETERA I MANTA (FOOD TRUCK)**
Coca de dacsa, botifarra, ceba i poma (3 €)
Coca de dacsa de pollastre macerat amb all i cúrcuma, amb una vinagreta de cirera (3 €)
- * **EL MARINO**
La burger Dénia (3 €)
Fritada de gambosí (4 €)
- * **EL RASET**
Blat picat amb cigala i brots d'espínac (4 €)
Falsa royal de formatge i sardina (3 €)
- * **EL TRESMALL (ZONA ARRÒS)**
Arròs negre (4 €)
Arròs del senyoret (4 €)
- * **ENTREAROMAS**
Rotllets Teriyaki (3 €)
Peix burger (3 €)
- * **GASTRO LA MAGRANA**
Ensalada mediterrània (3 €)
Espencat amb bacallaret sec de Dénia (2 €)
- * **HOTEL LOS ÁNGELES**
Minxo d'abadejo i espínacs (4 €)
Polp sec, porros, suc de verdures *tatemado* i creïlles morter amb oli d'oliva (4 €)
- * **JAPIJAPO**
Japiminimix (4 €)
Edamames coents amb ametles (4 €)
- * **LA COVA TALLÀ**
Plat estiuenc i fresc d'influència morisca (3 €)
Gelatina de tomaca amb salades i confitats (3 €)

- * **LA COQUERIA (FOOD TRUCK)**
Coques tradicionals (2 unitats x 3€)
Coques especials (2 unitats x 4€)
- * **LA LLANDETA (FOOD TRUCK)**
Figatell amb *chutney* de mandarines de Pego (3 € tapa de 2 figatells)
Croqueta d'arròs negre i allioli (3 € tapa de 4 croquetes)
- * **LA MAR DE CHULA**
Taco de gamba amb bleda (3 €)
Taco de conill de muntanya amb alls (3 €)
- * **LA XERNA DEL MAR**
Gamba de Dénia, mango amb vinagreta de caldet i espuma de brisa marina (4 €)
Escabetx de peix de la badia de Dénia (3 €)
- * **ORÍGENS**
Mandonguilla de sépia amb brou de putxero (3 €)
Cucurutxo de calamaret, pernil i mongetes (3 €)
- * **OCTAVIO'S (ZONA ARRÒS)**
Arròs a banda (4 €)
Arròs d'ànec i polp (4 €)
- * **PEIX & BRASES**
Minxos cruixents de gambes amb bledes (4 €)
Cremós de capellà i gamba roja (4 €)
- * **POSTRES GELART RESTAURANT**
- * **RESTAURANT "CLUB DE TENIS" (ZONA ARRÒS)**
Paella alacantina (3 €)
Arròs a banda (3 €)
- * **SAMARUC**
Gaspatxo de pebreres verdes fumades i confitades (4 €)
Orxata d'ametla, cireres del terreny, gelat d'oli d'oliva (4 €)
- * **TASTA'M**
Tall d'ensalada d'ànec de la Marjal amb figa (4 €)
Croqueta de gamba de Dénia, sépia, all i oli de safrà i ametla (4 €)
- * **TERRA DE SABOR**
Pa Bao amb figatell de Dénia (4 €)
Coca de dacsa amb cruixent de pernil ibèric (3 €)

Productors

- * **AGÈNCIA VALENCIANA DE TURISME**
- * **BODEGUES XALÓ** (Vins)
- * **CA PAQUITINA** (Embotits)
- * **CAFÉS PEPETTO** (Infusions i cafés)
- * **CARMELETA APERITIVO & VERMOUTH** (Licors i vermut)
- * **CELLER LES FRESES** (Vins)
- * **CERVECERÍA DE LA MARINA ALTA** (Cerveses)
- * **CERVESES DE DÉNIA** (Cerveses)
- * **CERVEZAS LA VALIENTE (QUIQUE DACOSTA RESTAURANT)** (Cerveses)
- * **CIDONCHA ARTESANAS** (Coques)
- * **COQUERIA JORDI AL NIN** (Coques, *pepitos* de carn, empanades i dolços típics de la Marina Alta)
- * **CULT-ECO PEGO, S.C CULTIUS ECOLÒGICS** (Plantes aromàtiques, medicinals i culinàries)
- * **EMBOTITS EL RATA, LA VALL D'EBO** (Embotits)
- * **FRUTS SECS LA MARINA** (Ametles)
- * **GASTERRA** (Centre de gastronomia del Mediterrani)
- * **GELATERIA MIQUEL GELATER** (Gelats, orxates i granissats)
- * **JOAN DE LA CASA. VITICULTOR** (Vins)
- * **LA PANSA** (Panses moscatell)
- * **OLI DE XÀBIA** (Oli)
- * **SAT LLAUDORS D'ALCALALÍ** (Ametla i llet d'ametla)
- * **VEGADÉNIA** (Paté i melmelada ecològica)
- * **VINOS ALICANTE DOP** (Vins - mostra, no venda)