

Dénia

Festival Gastronòmic Dénia

Escenario Central

HORA	SÁBADO 30 DE SEPTIEMBRE	DOMINGO 1 DE OCTUBRE
11.30	Javier Alguacil – El Faralló (Dénia) <i>“La gamba roja de Dénia”</i>	Raquel Lopez y Arnau Puchol – Postres Gelart (Dénia) <i>“Tradición, vanguardia y sencillez”</i>
12.00	Quique Dacosta - Quique Dacosta (Dénia) <i>“El arroz a banda en el punto de mira”</i>	Pepe Piera – El Pegolí (Dénia) <i>“La gamba roja de Dénia”</i>
12.30		Luis Sendra – Restaurante Sendra (Dénia) <i>“El Pulpo”</i>
13.00	Dora Perelló (La Coqueria, Dénia) y Pep Romany (Restaurante Pont Sec, Dénia) <i>“Tres tipos de coca en la Marina Alta”</i>	Mª Carmen Vélez – La Sirena (Petrer, Alicante) <i>“El Alioli”</i>
13.30	AMMA. Aliments Marins de la Marina Alta <i>“Sostenibilidad pesquera e innovació gastronòmica”</i>	Paco Alonso, Periodista y Juan Carlos Galbis, especialista en arroces <i>“Paellas Valencianas”</i>
14.00	Red de Centros de Turismo de la Comunidad Valenciana <i>“Gastronomía autóctona de la Comunidad Valenciana”</i>	
14.30	Jose Maria Donate y Fernando Canet – Ricardo Fuentes Salazones <i>“Salazones y salazoneros, tradición y futuro”</i>	
15.00	Marco Miquel – Miquel Gelater (Dénia) <i>“Helados y Horchata”</i>	
15.30		

CIUDADES CREATIVAS DE LA GASTRONOMÍA DE LA UNESCO

16.00	Angela Sicilia Belém <i>“El cangrejo del Amazonas”</i>	Gengming Lian Shundé <i>“Leche frita”</i>
16.35	Christopher Haatuft Bergen	S Wataru Sato Tsuruoka <i>“Otoño en Tsuruoka”</i>
17.10	Kai Li Chengdú <i>“Mezcla de sabores del pollo deshebrado”</i>	Travis Peters Tucson <i>“Tacos de camarones, tortilla de trigo blanco con brotes de cholla encurtidos, cebolla roja y salsa picante de chile fermentada”</i>
17.45	Pedro Soares Florianópolis	
18.20	Youngmin Kim Jeonju <i>“Dolsot Bibimbap de Jeonju”</i>	
18.55	Lena Flaten Östersund <i>“El producto de nuestros bosques, lagos y artesanos y productores locales”</i>	
19.30	Enrico Bergonzi Parma <i>“Tortel Dols”</i>	
20.05	Edgar Simmonds Popayan <i>“Sopa de mariscos del Pacífico Caucano con Carantanta”</i>	
20.35	Marzieh Rahbar Rasht <i>“Mirza Ghasemi: El legado de los sabores delicados”</i>	

Organiza



Patrocina

