

Mar Mediterráneo

ACCESO SUR

ESCENARIO DEL MAR



SÁBADO 26
11:00 – 23:00 h
DOMINGO 27
11:00 - 20:30 h

MARINETA
CASSIANA

ARROCES

ZA1 EL MARINO
ZA2 QMCOMO
ZA3 SOUL

PRODUCTORES

P1 FINCA COLLADO
P2 DEFANGCUIT
P3 CA PAQUITINA
P4 ANGELS OLEUM
P5 MELECAMIEL
P6 BODEGA LAS VIRTUDES
P7 HELADOS PALACIO
P8 CAFÉS PEPETTO
P9 BODEGAS XALÓ
P10 CONSERVAS ARTESANAS DEL NÍSPERO
P11 CASA LEYDA
P12 CUP DE LA MUNTANYA
P13 QUESOS DE CATÍ
P14 CELLER LES BASSES/BODEGA REYMOS
P15 FRUTOS SECOS “LA PANSÀ”
P16 PICHÍ’S COFFEE ROASTERS
P17 OLIGARIUM-ELIXIR DE VIDA
P18 CELLER LES FRESES
ZA4 REQUENA CIUDAD ESPAÑOLA DEL VINO 2026
P19 BODEGA TEULADA
P20 GRATTITUDE.ES
P21 EL SERRALET DE SEGÀRIA
P22 JOAN DE LA CASA.VITICULTOR

RESTAURANTES

R1 NYAS COCA! BY PONT SEC
R2 DOA
R3 LA CROQUETERIA
R4 TERRA DE SABOR DE MARTA
R5 DONDE LA DULCE
R6 LA COQUERIA
R7 BEEKERY
R8 MESA LA MARINA
R9 FUEGO MARINA
R10 QUIQUE DACOSTA RESTAURANTES
R11 POPPY BAR
R12 HOTEL SOUL BEACH
R13 NOMADA
R14 TAPES LA XARA
R15 CA SEKO
R16 BONAMB
R17 CIDONCHA
R18 BOUCAN LAS HERMANAS
R19 EL REFUGIO DE DÈNIA
R20 BASTA!
R21 MÍSTICO

D^{*}na
Festival
Gastronòmic
Dènia

CAPÍTOL IX

26-27 Set. 2026
Marineta Cassiana

PROGRAMACIÓN



English & Valencià

ORGANIZA



PROMUEVE



INSTITUCIÓN COLABORADORA



PATROCINADOR PRINCIPAL



PATROCINADOR DESTACADO



PATROCINA



PROVEEDOR OFICIAL



COLABORADOR TÉCNICO



ESCENARIO DEL MAR

26 Sep.2026

- 12.00 -14.00

INAUGURACIÓN.
- 17.00 -17.45

IBIZA, ENTRE RAÍCES Y VANGUARDIA: UNA COCINA CON IDENTIDAD. **ÓSCAR MOLINA**, LA GAIA BY ÓSCAR MOLINA *(Ibiza)*.
- 17.45 -18.30

EVOLUCIÓN LÓGICA. **PACO RONCERO**, PACO RONCERO RESTAURANTE *(Madrid)*.
- 18.30 -19.15

CÓMO CONVERTIR TU PASIÓN EN PROFESIÓN. DE ABOGADA A CHEF. **PAOLA FREIRE**, @FOODTROPÍA.
- 19.15 -20.00

VIAJE GASTRONÓMICO POR LA PROVINCIA DE ALICANTE. **ÁNGELES RUIZ**, PERIODISTA GASTRONÓMICA JUNTO CON **KRISTIAN LUTAUD**, CONSULTING GASTOEL, **NAZARIO CANO**, NAZARIO CANO RESTAURANTE *(Tèulada, Alicante)* Y **ALBERTO FERRUZ**, BONAMB *(Xàbia, Alicante)*.
- 20.00 -20.45

DOS MIRADAS, UNA MESA. **ANNA TERÉS**, @ANNARECETASFACILES Y **QUIQUE DACOSTA**.

27 Sep.2026

- 16.15 -17.00

FLORES RARAS: LAS RAÍCES DE UNA COCINA PROPIA. **CAROLINA ÁLVAREZ** - FLORES RARAS *(Valencia)*.
- 17.00 -17.45

GUINA MEDITERRÀNIA “L’ETERN MOVIMENT”. **AUSIÀS SIGNES**, AUSIÀS RESTAURANT *(Pedreguer, Alicante)*.
- 17.45 -18.30

TRIBUTO AL VADEMÉCUM DE COCINA DE LA MARINA ALTA. **JOSÉ MANUEL LÓPEZ**, CA SEKO *(Dénia, Alicante)*.
- 18.30 -19.15

PAÑUELOS. **SUSI DÍAZ**. LA FINCA *(Elche, Alicante)*.
- 19.15 -20.00

REFLEXIONES EN EL D*NA FESTIVAL GASTRONÓMIC. **FERRAN ADRIÀ**, EL BULLI FOUNDATION.

INSCRIPCIÓN GRATUITA Y PLAZAS LIMITADAS EN LOS TALLERES.

DNAFESTIVALDENIA.COM

La organización se reserva el derecho de modificar el programa y realizar cambios de última hora.

ESPACIO UNIVERSO LÍQUIDO

26 Sep.2026

- 12.00 -12.45

CATA Y PRESENTACIÓN: FEDERACIÓN DE ENOTURISMO Y RUTA DEL VINO ALICANTE. **MARÍA MIÑANO**. PRESIDENTA DE LA FEDERACIÓN ENOTURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA Y PRESIDENTA DE LA RUTA DEL VINO DE ALICANTE.
- 13.15 -14.00

REQUENA, EL PAISAJE QUE SE BEBE. **ROSA VÁZQUEZ** - REQUENA CIUDAD ESPAÑOLA DEL VINO 2026.
- 14.30 -15.15

CATA Y PRESENTACIÓN: RUTA DEL VINO UTIEL-REQUENA. **EDUARDO VIVES**. PRESIDENTE DE LA RUTA DEL VINO DE UTIEL-REQUENA.
- 16.30 -17.15

CATA Y PRESENTACIÓN: RUTA DEL VINO CASTELLÓN. **SERGIO GARRIDO**. PRESIDENTE DE LA RUTA DEL VINO DE CASTELLÓN.
- 17.45 -18.30

TALLER FAMILIAR: CHUFA, HORCHATA Y COOKIES. **ÁLVARO VERDÚ** - VERDÚ ARTESANOS.
- 19.00 -19.45

TALLER: DESCUBRE EL SPRITZ DE ROYAL BLISS QUE COMBINA CONTIGO. **QUIQUE MARTÍN** - BRAND AMBASSADOR ROYAL BLISS, COCA-COLA EUROPACIFIC PARTNER.
- 20.15 -21.00

CATA Y PRESENTACIÓN: RUTA DEL VINO VALENCIA. **PABLO GANDÍA**. PRESIDENTE DE LA RUTA DEL VINO DE VALENCIA.

27 Sep.2026

- 12.00 -12.45

TALLER: EL CAFÉ TAMBIÉN SE TOMA FRÍO. **RICHY TORRES** - CAFÉS PEPETTO.
- 13.15 -14.00

CATA: EL VERMUT NO ES SÓLO UN APERITIVO. **PERE LLINARES** - VERMUT ARTESANO PUIG CAMPANA.
- 14.30 -15.15

EL ESMORZARET, REFUGIO DE LA COSTUMBRE Y DEL RECETARIO POPULAR VALENCIANO DE CERVEZAS TURIA. **JOAN RUIZ**.
- 16.30 -17.15

SABORES QUE CUENTAN HISTORIAS: CATA DE AOVES. **ANGELS CAMARASA** – ANGELS OLEUM.

ESPACIO AQUALIA

26 Sep.2026

- 12.15 -13.00

PORTUGAL: MATOSINHOS - CITY OF GASTRONOMY. ARROZ CREMOSO DE SARDINAS CON ALBAHACA, RICOTTA AHUMADA, LIMÓN Y CIRUELA. **JOSÉ PEDRO PACHECO**. DOCENTE EN LA ESCUELA SECUNDARIA JOÃO GONÇALVES ZARCO.
- 13.30 -14.15

DOS MANERAS DE TRABAJAR EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. **PACO RONCERO** - PACO RONCERO RESTAURANTE *(Madrid)*.
- 15.45 - 16.30

RECETAS FÁCILES, SANAS Y RICAS PARA DIFERENTES OCASIONES. **PAOLA FREIRE** - @FOODTROPÍA.
- 17.00 - 17.45

LEYENDO ENTRE LINEAS E INTERPRETANDO EL RECETARIO DE LA MARINA ALTA. **ALBERTO FERRUZ** - BONAMB *(Xàbia, Alicante)*.
- 18.15 - 19.00

CA SEKO: COCINA CON HISTORIA. RECUERDOS DE MI INFANCIA. **JOSÉ MANUEL LÓPEZ** - CA SEKO *(Dénia, Alicante)*.
- 19.30 - 20.15

ALMA DE MAR. LA SEGUNDA VIDA DE LA SAL DE DESALACIÓN EN LA ALTA COCINA LOCAL. **JUAN ARÉVALO** - AQUALIA EN COLABORACIÓN CON **BRUNO RUIZ** - ATICCOOK *(Dénia, Alicante)*.

- 20.45 - 21:30

TALLER FAMILIAR: ¿A QUÉ SABE UN FUTURO SOSTENIBLE?. **ELIA CARCELLER** - DIRECTORA INSTITUTO MEDITERRÁNEO DE ALIMENTACIÓN.

27 Sep.2026

- 12.15 - 13:00

ENSALADA DE PEIX SEC, GARUM DE PULPO Y NIEVE. **ÓSCAR MOLINA** - LA GAIA BY ÓSCAR MOLINA *(Ibiza)*.
- 13.30 - 14.15

EL ARROZ AL SERVICIO DE SU ENTORNO. NUEVAS MIRADAS PARA UN PRODUCTO DE SIEMPRE. **CAROLINA ÁLVAREZ** - FLORES RARAS *(Valencia)* Y **SANTOS RUIZ** *(DO Arroz de Valencia)*.
- 15.45 - 16.30

CRUJIENTES. **SUSI DÍAZ** - LA FINCA *(Elche, Alicante)*.
- 17.00 - 17.45

PIMIENTOS RELLENOS DE SETAS Y GAMBAS CON SALSA DE PIQUILLOS. **ANNA TERÉS** - @ANNARECETASFACILES.
- 18.15 - 19.00

FENT LA MONA. **AUSIÀS SIGNES** - AUSIÀS RESTAURANT *(Pedreguer, Alicante)*.

ESPACIO COCINA

26 Sep.2026

- 12.00 -12.45

TALLER FAMILIAR PARA NIÑOS DE ESPECIAS. **CARLOS CORREDOR** - CARMENCITA.
- 13.15 - 14.00

TALLER INFANTIL: ELABORACIÓN DE COCAS ARTESANALES. **MARÍA ROSA LLOBELL** - CIDONCHA.
- 15.45 - 16.30

TALLER: CON NOMBRE PROPIO: ARTESANÍA, TIERRA Y COCINA DE ORIGEN EN BANCALET. **JOAN FOLQUES** - CULT ECO PEGO Y **BRUNO RUIZ** - ATICCOOK *(Dénia, Alicante)*.
- 17.00 - 17.45

TALLER FAMILIAR: MASTERCLASS DE PLANTAS AROMÁTICAS PARA USAR, DISFRUTAR Y CULTIVAR. **FERNANDA ISABEL PÉREZ** - VERDECORA.
- 18.15 - 19.00

TALLER: PASTA FRESCA SIN GLUTEN CON CARBONARA DE GAMBA ROJA DE DÉNIA. **FERNANDO SANTOS** - NONNA CELIA.
- 19.30 - 20.15

TALLER FAMILIAR: LO QUE PERMANECE. **BEATRIZ RICO** (ILUSTRADORA Y DOCENTE).

27 Sep.2026

- 12.00 -12.45

TALLER: EMBUTIDO SALUDABLE Y TRADICIONAL DE LA MARINA: ARTESANÍA, INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD. **ALFRED MARTÍNEZ LLOPIS**, **TONI ARABÍ ARABÍ** Y **FRAN J. SANCHO GONZÁLEZ** - ASSOCIACIÓ DE XARCUTERS ARTESANS DE LA MARINA.
- 13.15 - 14.00

TALLER FAMILIAR: HELADOS DULCES, SALADOS AL NITRÓNEG0 LÍQUIDO. **ÁLVARO VERDÚ** - VERDÚ ARTESANOS.
- 15.45 - 16.30

TALLER: CÓMO DIFERENCIAR LA MIEL PURA Y OTRAS CURIOSIDADES. **JAUME LEYDA** - CASA LEYDA.
- 17.00 - 17.45

LOCOS POR EL ARROZ: EXPERIENCIA EN VIVO SIN GLUTEN. **DAVID ARIZA** - RICE & BONES.



SALIDA EN BARCO:
PUESTA DE SOL GASTRONÓMICA EN CATAMARÁN.
+ INFO EN MUNDOMARINO.ES