

D^{*}na

Festival
Gastronòmic
Dénia

CAPÍTOL IX



26-27 Set. 2026
Marineta Cassiana

PROGRAMACIÓ



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, @FOODTROPIA.
- 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 (*Teulada, 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** CUINA 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.



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.



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** - @FOODTROPICIA.
- 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 NITRÓNEGRO 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.

