

# D<sup>\*</sup>naFòrum

*Cuinant  
una terra.*

25, 26 y 27 noviembre CDT Dénia



*Llaurant  
un futur.*

PROGRAMA 2019



## DnaFòrum

Han pasado cuatro años desde que la UNESCO incorporaba Dénia en su red internacional de Ciudades Creativas de la Gastronomía. Adquiría en aquel momento un firme compromiso con un proyecto de recuperación del Sistema Agroalimentario de la Marina Alta y trabajar decididamente por la sostenibilidad del desarrollo futuro. Se cierra con ello una primera etapa que nos ha permitido saber dónde estamos, qué problemas nos afectan y qué alternativas tenemos por delante. El proyecto “Dénia & Marina Alta Tastinglife” es una hoja de ruta para ir construyendo un modelo que, con el turismo como motor imprescindible, recupere el sistema agroalimentario, el mundo rural y el entorno natural, de manera que éste dé más valor y singularidad a la oferta turística comarcal.

Creemos que es un buen momento para pararse a pensar. El D\*NA Fòrum quiere ser un punto de encuentro para hablar y pensar sobre lo que hoy tenemos y lo que queremos tener mañana, sobre las preocupaciones más cercanas: los productos de quienes trabajan nuestra tierra, la comida que ofrecen nuestros cocineros, o las oportunidades que productores, empresarios y emprendedores deben aprovechar en un nuevo escenario turístico.

El D\*NA Fòrum tiene una doble vertiente. Por un lado queremos escuchar, conocer y reconocer modelos y visiones de probada solvencia, y por la otra reflexionar sobre nuestros productos, nuestros recursos y nuestra cocina. Está planteado como una reflexión que implica cuatro grandes áreas estrechamente relacionadas: Turismo, Territorio, Gastronomía y Sostenibilidad. Tiene, además, un hilo transversal y común: el Conocimiento que les rodea y les da sentido.

Los debates serán también un campo de prueba, un laboratorio de ideas que haga más segura la transición a un modelo que, además, pueda ser un referente para otros territorios próximos desde la implicación de Turismo Comunidad Valenciana y su marca, *Exquisit Mediterrani*, que explora potenciales y alternativas en torno a la gastronomía local.

La supervivencia del planeta es actualmente objeto de diagnósticos preocupantes. En las soluciones que proponen los expertos tienen un papel especialmente sensible, si no decisivo, las ciudades y los territorios. Es en el entorno más inmediato donde hay que actuar para prevenir y frenar los efectos de los desafíos. La cultura alimentaria es, además, el ámbito que mejor disposición presenta para actuar. Es la cuna de tradición e identidad, sector de actividad económica básica, fuente de conocimiento incesante y escenario donde las sociedades se relacionan con su territorio. Es, por tanto, el espacio idóneo para promover prácticas en dirección a los Objetivos para el Desarrollo Sostenible (ODS) que se ha marcado la comunidad internacional para el año 2030.

El turismo gastronómico se ha convertido en la tercera razón que valora el viajero a la hora de decidir el territorio que visitará, según la Organización Mundial del Turismo. Uno de los signos más consolidados de la oferta turística comarcal ha sido precisamente la gastronomía, y a su alrededor se puede configurar un nuevo modelo, con identidad propia, que impulse el sistema agroalimentario y recupere el rico patrimonio cultural y medioambiental. La gastronomía local puede ser el marco donde diseñar, desde la sostenibilidad, el progreso de las próximas décadas. Tenemos mucho que decir. Hablemos.

**9.00-9.30 ACREDITACIONES Y RECOGIDA DE DOCUMENTACIÓN**

**9.30-10.00 ACTO DE INAUGURACIÓN D'NA FÒRUM**

**10.00-11.00 TURISMO GASTRONÓMICO, UN VALOR EN ALZA**

*El turismo gastronómico crece a un ritmo evidente en todo el mundo. Retos, riesgos y oportunidades para un futuro sostenible.*

Moderadora:

**Reme Cerdá**

Gerente de la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta (AEHTMA).

Ponente:

**Iñaki Gaztelumendi**

Consultor de turismo gastronómico de la Organización Mundial del Turismo (OMT) y el Basque Culinary Center (BCC). Coordinador del Informe Global sobre Turismo Gastronómico de la OMT.

Mesa de experiencias:

**Carmen Ibáñez**

Técnico responsable del producto de turismo gastronómico de Turisme Comunitat Valenciana.

**Joan Carles Cambrils**

Fundació Turisme València.

**Pepa Font**

Fundació Dénia Ciutat Creativa.

**11.00-11.30 PAUSA CAFÉ**

**11.30-12.30 SABOREA ESPAÑA: 10 AÑOS DE EXPERIENCIAS EN TURISMO GASTRONÓMICO**

*La plataforma Saborea España vincula productos gastronómicos y experiencias turísticas. ¿Qué se hace y qué resultado está dando?*

Moderador:

**Lluís Pujol Marco**

Gerente de Saborea España.

Mesa de experiencias:

**Saborea Vinaròs: Gabriel Quesada**, Técnico de Turismo de Vinaròs.

**Saborea Cambrils: Amèlia Rico**, Directora del Patronat de Turisme de Cambrils.

**Saborea Dénia: Pepa Cardona**, Cap del Departament de Turisme de Dénia.

**Floren Terrades**, Director de l'Oficina de la Innovació i la Creativitat.

**12.30-13.30 TURISMO SOSTENIBLE Y PATRIMONIO ALIMENTARIO**

*La Marina Alta tiene un patrimonio gastronómico reconocido. Cocina, territorio e identidad son las claves para construir un destino turístico diferenciado.*

Moderador:

**Jovi Lozano-Seser**

Gerente de la Mancomunidad Cultural de la Marina Alta (MACMA).

Ponente:

**Antoni Massanés**

Director General de la Fundación ALICIA (Alimentación y Ciencia). Premio Nacional de Gastronomía Saludable.

Mesa de experiencias:

**Vicent Ortuño**

Fundador de la MACMA.

**Juan Gayà**

Cronista gastronómico.

**María Diago**

Bióloga, redactora de guía de restaurantes sostenibles.

**13.30-15.00 PAUSA LUNCH (“PICAETA”)**

**15.00-16.00 ARROZ Y MARJAL: DOS REFERENTES DEL TERRITORIO**

*El cultivo y la cocina del arroz tienen detrás una rica tradición y pueden ser elementos de innovación del patrimonio de la Marina.*

Moderador:

**Lluís Ruiz Soler**

Periodista gastronómico.

Ponente:

**María José San Román**

Cocinera. Restaurant Monastrell (Alicante).

Mesa de experiencias:

**Rafa Soler**

Cocinero. Restaurant Audrey's (Calp).

**José Ruiz Egea**

Gerente de la Cooperativa “Virgen de la Esperanza-Arroz de Calasparra”.

**Vicent Dominguis**

Productor de arroz, Pego Natura.

**16.00-17.00 EL TRIGO DE LA MARINA**

*El trigo ha pasado a ser un producto indispensable del territorio a tener una presencia testimonial. La recuperación de las variedades tradicionales asegura una cocina local con futuro.*

Moderador:

**Andreu Costa**

Asociación Riurau Jesús Pobre.

Ponente:

**José Carlos Capel Rivas**

Crítico gastronómico de El País y autor del libro *La tradición del pan artesanal en España*.

Mesa de experiencias:

**Víctor García Torres**

Banco de semillas tradicionales de trigo.

**Josep Gordillo**

Colectivo *Blat de la Marina*.

**Raquel López Vanbeek**

Panadera y repostera.

**17.00-18.00 EL ACEITE, ELEMENTO BÁSICO DE NUESTRA COCINA**

*El aceite define el carácter y el gusto de una alimentación propia y sana. Es también el paisaje agrícola presente en la cocina y en la salud.*

Moderadora:

**Clara Giner**

Periodista.

Mesa de experiencias:

**Gonzalo Estela**

Grupo de Acción Local *Muntanya d'Alacant*.

**Marino Lucas**

Productor. Colectivo *El Trompello*.

**Evarist Miralles**

Cocinero formador del CdT.



### 10.00-11.00 LOS MERCADOS: PRODUCTOS Y CANALES DE DISTRIBUCIÓN

*De la tierra y el mar a manos de los cocineros. Viejos y nuevos caminos para diseñar una estrategia de reencuentro.*

Moderador:

**Carles Hostalet**

Asociación Riurau Jesús Pobre.

Ponente:

**Enric Navarro**

La "Tira de Comptar" (Mercavalencia) y presentador de *Terra Viva* (A Punt Media).

Mesa de experiencias:

**Víctor García**

Técnico de la Red Agrícola CREAMA.

**Santiago Signes**

Distribuidor de productos locales, Celler de la Marina (Gata).

**Vicent Martí**

Oficina de la Innovación y la Creatividad. Proyecto *Bancalet*.

### 11.00-11.30 PAUSA CAFÉ

### 11.30-12.30 TERRITORIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA: EL CASO DE LA ALMENDRA

*La herida de la almendra y el clamor por la supervivencia de los recursos tradicionales.*

Moderador:

**Paco Alonso**

Periodista RTVE.

Ponente:

**Gustavo Duch**

Director de la revista *Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas*. Autor de *Alimentos bajo sospecha*.

Mesa de experiencias:

**Faustino Mestre**

SAT Almendra de Alcalalí.

**Leonardo Gómez**

Productor Ecológico.

### 12.30-13.30 UNA MIRADA A LA COCINA DE LA MARINA

*¿Se puede hablar de Nueva Cocina de la Marina? ¿Qué es y qué aporta?*

Moderador:

**Jesús Trelis**

Periodista gastronómico. Jefe de redacción de *Las Provincias*.

Ponente:

**Miquel Ruiz**

Cocinero. El Baret de Miquel (Dénia).

Mesa de experiencias:

**Ferran Giró**

Cocinero. Restaurante Arrels (Dénia/Gata).

**Bruno Ruiz**

Cocinero. Restaurante Aticcook (Dénia).

**Borja Susilla**

Cocinero. Tula Restaurante (Xàbia).

### 13.30-15.00 PAUSA LUNCH ("PICAETA")

### 15.00-16.00 LA VID, EL VINO Y LA PASA EN LA MARINA ALTA

*La oportunidad de los productos con tradición y calidad. Un paso más.*

Moderadora:

**Mara Bañó**

Viticultora *Les Freses*.

Ponente:

**Carles Llarch Cruset**

Ceramista, elaborador de vinos, loco por la tierra.

Mesa de experiencias:

**Paco Teuler**

Restaurante Ca l'Angels (Polop).

**Diego Mena**

Restaurante Mena (Dénia).

**Ovidio Mas**

Productor de pasa (Llíber).

### 16.00-17.00 GANADERÍA: LA RECUPERACIÓN NECESARIA Y POSIBLE

*La producción de una materia prima de consumo diario, la carne, que se pierde y cae en el olvido en la Marina. ¿Qué se puede hacer?*

Moderador:

**Alfred Martínez**

Editor de la guía *Comer bien en la Marina Alta*.

Ponente:

**Xesc Reina**

Ganadero y maestro charcutero (Can Company).

Mesa de experiencias:

**Sergi Soria**

Carnicería Rabossa (Vall de Laguar).

**Enric Miró**

Cocinero. Restaurante Miró Cuina (Vall de Gallinera).

**Juan Ripoll**

Ganadero oveja guirra (Altea).

### 17.00-18.00 LA PESCA: UN RECURS RENOVABLE

*¿Tendremos suficientes productos pesqueros para los próximos años? Fórmulas responsables de explotación del mar.*

Moderador:

**Miguel Ángel**

**Civera Meléndez**

Biólogo.

Ponente:

**Joan Baptista**

**Company Claret**

Doctor en Biología. Investigador del Instituto de Ciencias del Mar (Consejo Superior de Investigaciones Científicas, CSIC).

Mesa de experiencias:

**José Antonio Sepulcre**

Presidente de la Cofradía de Pescadores de Dénia.

**Jose Manuel Miguel**

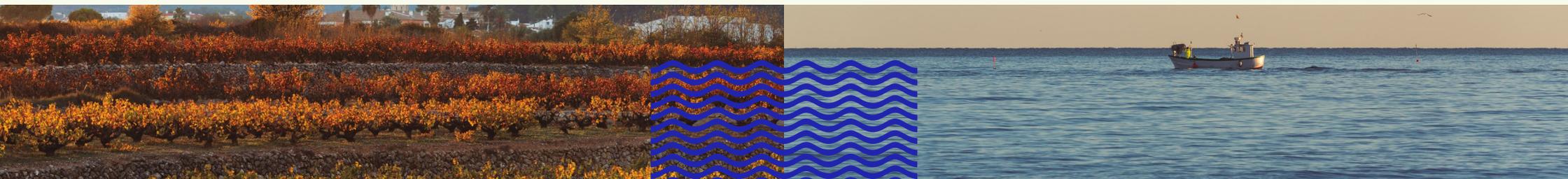
Cocinero. Restaurante Beat (Calp).

**Mariluz Piera**

Cocinera. Restaurante El Pegolí (Dénia).

**Àgueda Vitòria**

Guía de turismo pesquero.



## 10.00-11.00 AGRICULTURA ECOLÓGICA, UNA OPORTUNIDAD PARA EL MUNDO RURAL

*Hacer la transición es hacer una apuesta por los sabores auténticos y la salud del territorio.*

Moderador:

**Santos Ruiz**

Gerente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen *Arroz de Valencia* y periodista gastronómico Levante-EMV.

Ponente:

**Josep Roselló Oltra**

Servicio de Producción Ecológica de la Conselleria de Agricultura.

Mesa de experiencias:

**Tono Paris**

Agricultor.

**Inés Cardona**

Cuquera. Restaurante La Cambra d'Inés (Xàbia).

## 11.00-11.30 PAUSA CAFÉ

## 11.30-12.30 INNOVACIÓN Y RAÍCES EN LA COCINA DE LA MARINA

*Una reflexión profesional sobre cocina creativa, patrimonio actualizado y turismo de calidad.*

Moderador:

**Lluís Ruiz Soler**

Periodista gastronómico.

Ponente:

**Quique Dacosta**

Cocinero. Quique Dacosta Restaurante (Dénia).

Mesa de experiencias:

**Kiko Moya**

Cocinero. Restaurante L'Escaleta (Cocentaina).

**Nazario Cano**

Cocinero. Restaurante El Rodat (Xàbia).

## 12.30-13.30 LAS HIERBAS COMESTIBLES EN LA OFERTA GASTRONÓMICA

*El sabor de la biodiversidad en la cocina local.*

Moderador:

**Jaume Soler**

Botánico.

Mesa de experiencias:

**Antoni Orengo**

Autor de *Herbari Mengívol*.

**Pep Solà**

Cocinero. Restaurante Fusta Orgànic (Gandia).

**Montserrat Enrich**

Experta en hierbas silvestres y su uso culinario.

## 13.30-15.00 PAUSA LUNCH (“PICAETA”)

## 15.00-16.00 LA HUERTA: UN ESPACIO VITAL

*El uso de la tierra y las fronteras de la ciudad. La compatibilidad entre el espacio urbano y el espacio agrícola.*

Moderador:

**Kiko Pastor**

Agricultor, Hort Obert.

Ponente:

**Ferran Gregori Ferrer**

La Unió de Llauradors.

Mesa de experiencias:

**Hèctor Carrió**

Redactor del Plan Estratégico de Desarrollo Agrario de Pedreguer.

**José Manuel López**

Cocinero. Restaurante Peix i Brases (Dénia). Colectivo El Garrofer.

## 16.00-17.00 EL CONOCIMIENTO EN LA COCINA Y LA ALIMENTACIÓN

*Formar en la gastronomía: de la escuela a la universidad.*

Moderador:

**Josep Vicent Mascarell**

Profesor.

Ponente:

**Josep Bernabeu Mestre**

Director de Gasterra, catedrático de Historia de la Ciencia de la Universidad de Alicante.

Mesa de experiencias:

**Pepe Crespo**

Director de *Prionomy*.

**Charo Cabrera**

Profesora y etnóloga.

**José Manuel Biseto**

Agriecología.

## 17.00-18.00 CONCLUSIONES Y CLAUSURA



Coordinador  
**Pep Romany**

Consejo Técnico asesor  
**Quique Dacosta, Miguel Ángel Civera,  
Evarist Miralles, Josep Bernabeu,  
Oficina de la Innovación  
y la Creatividad, Turismo Dénia.**

Organiza



Patrocina



★ Certificación académica de 1,8 créditos ECTS por la Universidad de Alicante. Información: [gasterra@ua.es](mailto:gasterra@ua.es)  
Inscripción: <https://cvnet.cpd.ua.es/preinsua/estudio.aspx?idioma=ca&codest=GE66>

Colabora



saboreaespaña



[www.dna-forum.es](http://www.dna-forum.es)