

Organizadores:



Patrocinadores premium:



Patrocinador:



Colaboradores en especie:



Colaborador especial:

dnafestivaldenia.com



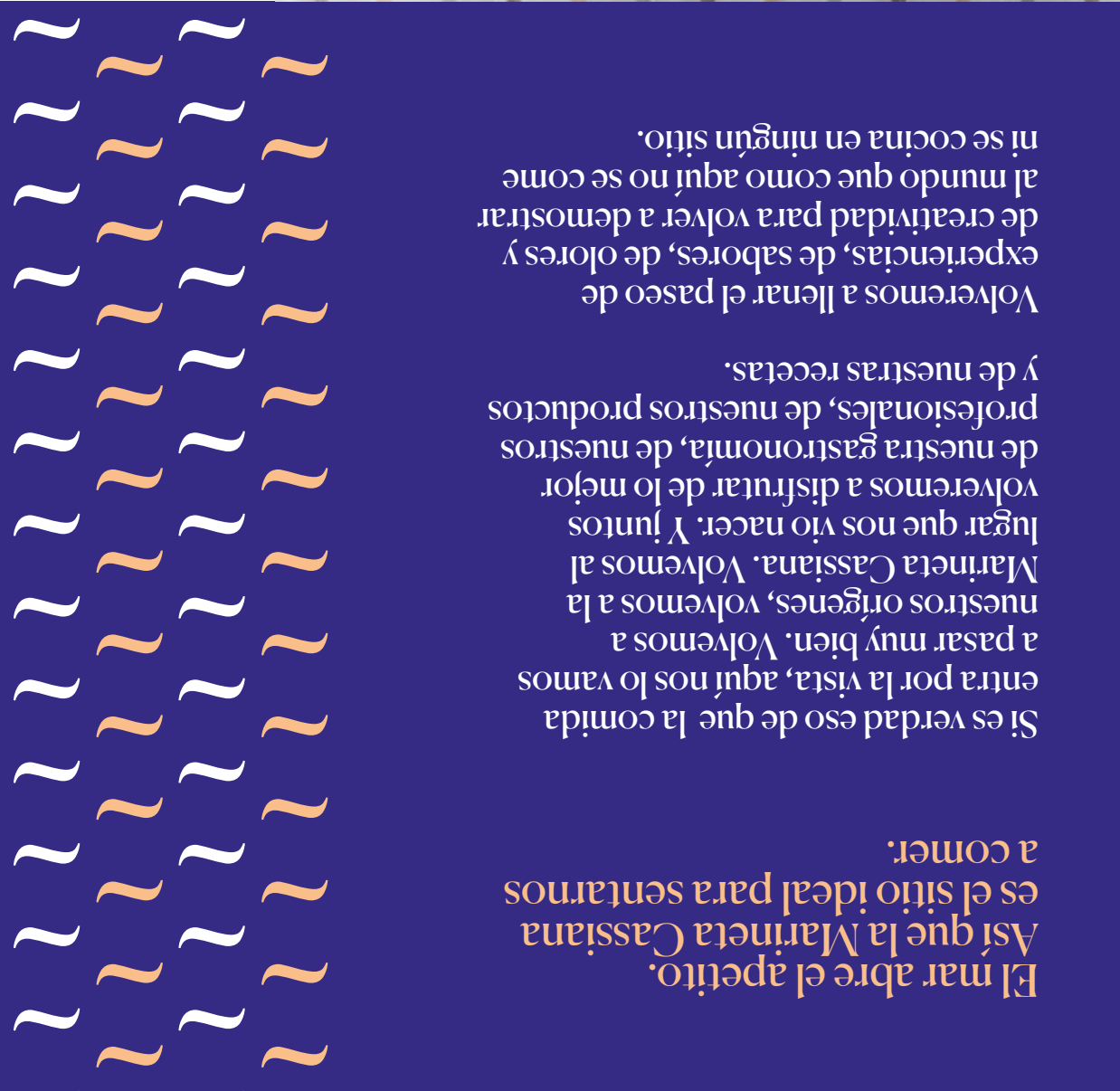
Nuestros restaurantes han preparado un menú muy especial para ti en Dénia.



Dna Festival Dénia

1-2/10 2022

Dénia, la mesa más grande del mundo



El mar abre el apetito. Así que la Marina Cassiana es el sitio ideal para sentarnos a comer.

Si es verdad eso de que la comida entra por la vista, aquí nos lo vamos a pasar muy bien. Volvemos a nuestros orígenes, volvemos a la Marina Cassiana. Volvemos al lugar que nos vio nacer. Y juntos volveremos a disfrutar de lo mejor de nuestra gastronomía, de nuestros profesionales, de nuestros productos y de nuestras recetas.

Volveremos a llenar el pasaje de experiencias, de sabores, de olores y de creatividad para volver a demostrar al mundo que como aquí no se come ni se cocina en ningún sitio.

1-2/10 2022

EL DEBATE



SOBRE LA MESA

Dénia, la mesa más grande del mundo

Dna Festival Dénia

El 1 y 2 de octubre, ponemos la gran fiesta de la gastronomía, sobre la mesa.

El futuro, sobre la mesa.

La tradición, sobre la mesa.

La innovación, sobre la mesa.

El territorio, sobre la mesa.

El producto, sobre la mesa.

La sostenibilidad, sobre la mesa.

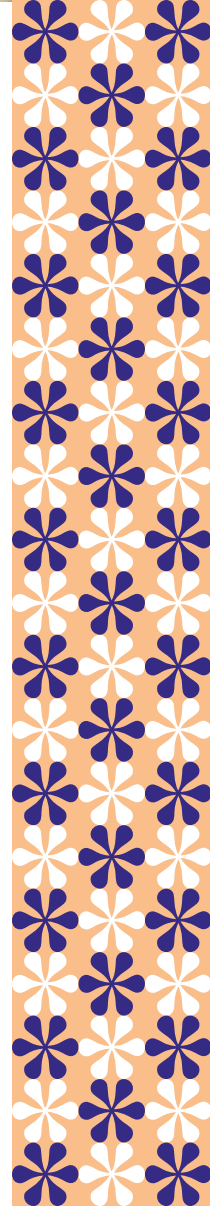
El paisaje, sobre la mesa.

La creatividad, sobre la mesa.

El debate, sobre la mesa.

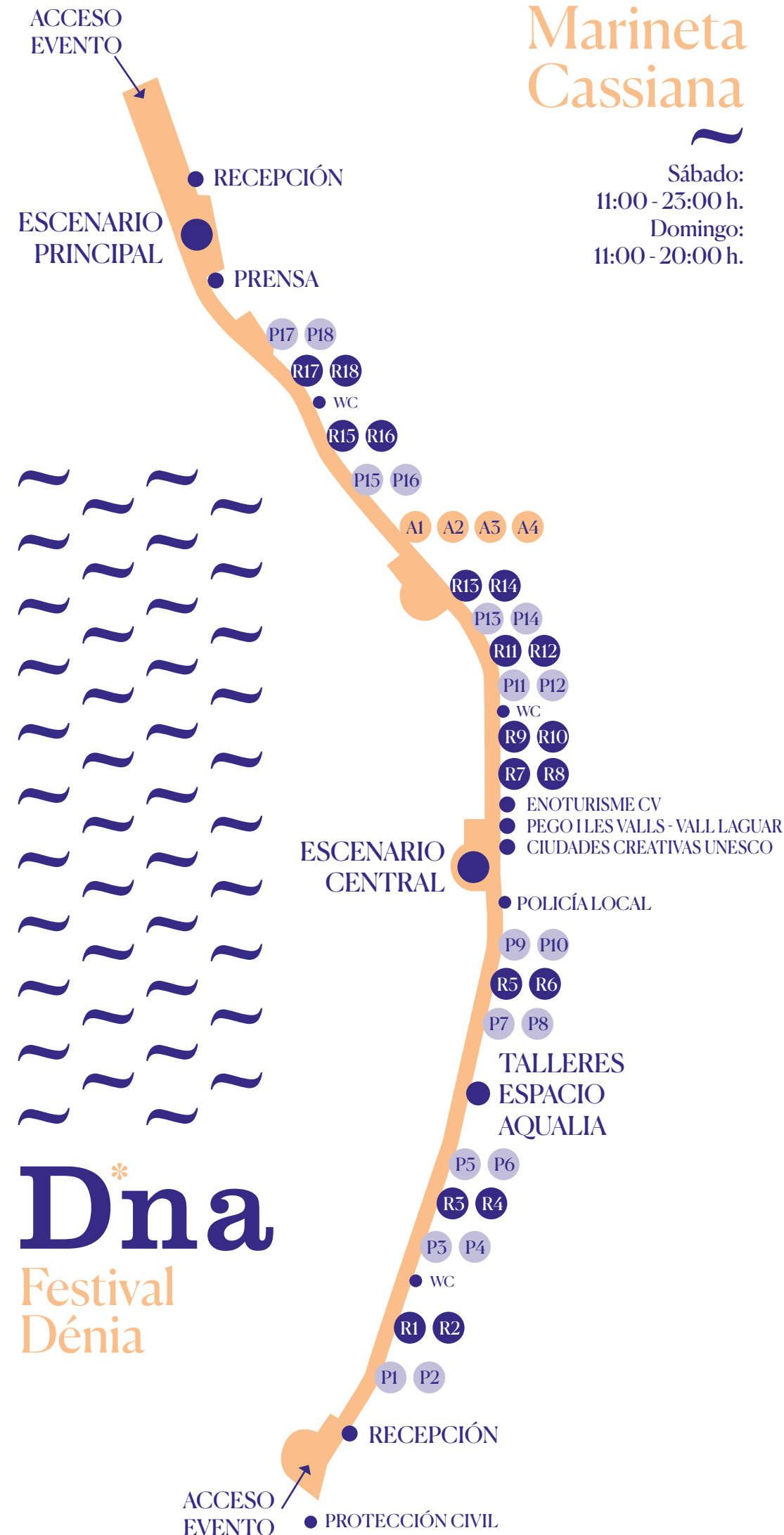
La educación, sobre la mesa...

Como ves, tenemos tantas cosas que poner sobre la mesa que necesitábamos la mesa más grande del mundo. Y por supuesto, tú tienes un sitio reservado en ella.



# Marineta Cassiana

Sábado:  
11:00 - 25:00 h.  
Domingo:  
11:00 - 20:00 h.



# Dña

Festival  
Dénia

## \* ARROCES \*

A1	ARRELS	A3	MARINO ROTAS
A2	EL TRESMALL	A4	OCTAVIO'S ARROZERÍA

## \* PRODUCTORES \*

P1	BODEGAS BOCOPA	P11	JOAN DE LA CASA. VITICULTOR
P2	OLIGARUM	P12	CIDONCHA
P5	MELICATESEN	P13	CAFÉS PEPETTO
P4	LA COQUERÍA	P14	HELADERÍA
	MOSSET'S ARTESANS	P15	MIQUEL GELATER
P5	CARNOT	P15	BEEKERY
	EL TRADICIONAL	P16	EL SERRRALET
	APERITIVO DE DÉNIA	P17	DE SEGÀRIA
P6	NUTS & GO	P17	HELADOS PALACIO
P7	BODEGAS XALÓ	P18	FRUTOS SECOS
P8	VEGADÉNIA		"LA PANSA"
P9	CELLER LES FRESES		
P10	COQUERÍA		
	JORDI AL NIN		

## \* RESTAURANTES \*

R1	DOA	R11	MARINO PORT
R2	CASA BENJAMÍN	R12	ENTREAROMAS
R5	MAR DE SÁMAR & LOS BAÑOS	R15	TERRA DE SABOR
		R14	CASA PEPA
R4	FUEGO MARINA	R15	PONT SEC -
			NYAS COCA
R5	BASTA!	R16	MESHICO
R6	PEIX & BRASES	R17	LA CROQUETERÍA
R7	EL RASET	R18	CANELA
R8	A LA FRESCA		
R9	LA XERNA DEL MAR		
R10	QUIQUE DACOSTA-VUELVE CAROLINA		

# PROGRAMACIÓN

~ 1/10 ~

## \* ESCENARIO PRINCIPAL \*

~ 2/10 ~

12:00 - 12:45	RICARDO TEMIÑO, La Fábrica (Burgos)
12:45 - 15:50	CRISTINA FIGUEIRA, El Xato (La Nucia, Alicante)
15:50 - 14:15	FEDERICO CERVERA, DIANA CERVERA Y LUIS CAÑIZARES, Els Magazins (Dénia)
14:15 - 15:00	MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN, Monastrell (Alicante)
15:00 - 16:50	PAUSA
16:50 - 17:15	AINA SERNA, Casa Pepa (Ondara, Alicante)
17:15 - 18:00	JOSE MANUEL LÓPEZ, Peix&Brases (Dénia)
18:00 - 18:45	MARCOS MORÁN, Casa Gerardo (Prendes, Asturias)
18:45 - 19:50	CRISTINA BAIXAULI, Agua de Mar y Casa Benjamín (Dénia)
19:50 - 20:15	EL GUIISO MARINERO, Julia Lozano (El Faralló, Dénia), Rosa Martí (La Giralda, Dénia), Mari Luz Piera (El Pegolí, Dénia) y Quique Dacosta

RAFA SOLER, Audrey's (Calpe, Alicante)
DIEGO GUERRERO, Dstage (Madrid)
VÍCTOR MARTÍN, Trigo (Valladolid)
BRUNO RUIZ, Aticcook (Dénia)
PAUSA
ASÍ SE COCINA UN PLATO GUÍA REPSOL, María Ritter, directora de Guía Repsol Kiko Moya, L'Escaleta (Cocentaina, Alicante) Vicky Sevilla, Arrels (Sagunto, Valencia) David López, Local de Ensayo (Murcia)
MARIO SANDOVAL, Coque (Madrid)
MIQUEL RUIZ, El Baret de Miquel (Dénia)
MANUEL ALONSO, Casa Manolo (Daimús, Valencia)

~ 1/10 ~

## \* ESCENARIO CENTRAL \*

~ 2/10 ~

12:00 - 12:45	CDT DÉNIA, centro donde se forman los futuros profesionales de hostelería y turismo de la Marina Alta: IES Maria Ibars y Universidad de Alicante
12:45 - 15:50	
15:50 - 14:15	MASSIMO ARIENTI, GIOVANNI MASTROMARINO Y MATÍAS FARFAN, Nómada (Dénia)
14:15 - 15:00	MARIO DORIA Y QUIQUE BARELLA, Gastrodictos (Valencia)
15:00 - 16:50	PAUSA
16:50 - 17:15	BELÉN ESCRIVÁ Y ÓSCAR MARÍ, La Xerna del Mar (Dénia)
17:15 - 18:00	ANTONIO JESÚS MORANTE, Café Plaza (Catral, Alicante)
18:00 - 18:45	ROBERTO ATZENI Y MIGUEL BONET, Malaspina (Benidorm, Alicante)
18:45 - 19:50	MIQUEL GILABERT Y JOSE MANUEL BISETTO, Mare (Benidoleig, Alicante)
19:50 - 20:15	EVENOR SEVILLA Y FRANCISCO FLORES, Masía la Mota (Alcoy, Alicante)
20:15 - 21:00	ETERNAMENTE JÓVENES, Moscatel en la marina

GERMÁN LÓPEZ Y CAROLINA OLIVA, Olea By Serawa (Moraira, Alicante)
CARLOS MILLARES, La Mar Blava (Benicarló, Castellón)
NACHO BARCOS, Capicúa (Benicassim, Castellón)
MARTÍN SIRE Y PEDRO BLESA, Miró (Alicante)
PAUSA
CRISTINA MANZANARES, Nou Raspa (Cocentaina, Alicante)
PABLO ADRIÁN VALVERDE, Tasca 42 (Moraira, Alicante) Asesorado por Acecova
XIMO PASTOR, JAUME PASTOR Y ANTONIO FORNÉS, Mar de Sámar (Dénia) y Carnot (Dénia)
ÁLEX TUR Y SAÚL TUR, Cavall i L'Androna (Dénia)

~ 1/10 ~

## \* TALLERES ESPACIO AQUALIA \*

~ 2/10 ~

12:00 - 12:45	Taller: Vegetales, frutos secos y legumbres: alimentación divertida para el deportista. Por David Castelló, Restaurante Tapes La Xara. (La Xara, Alicante)
15:15 - 15:00	PAUSA
15:50 - 16:50	
16:50 - 17:15	Taller: Aceites. Por Brígida Jiménez, directora del IFAPA de Cabra, (Córdoba) y María José San Román, Monastrell (Alicante)
17:45 - 18:50	Limpieza de pescado: pescadilla, salmonete y rape. Por Marta Devesa, Restaurante Hogar del Pescador (Villajoyosa, Alicante)
19:00 - 20:00	Taller: Coctelería de la terreta by Three Monkeys. Taller de coctelería con bebidas espirituosas de Alicante. Por Santi Gómez Argüelles, Three Monkeys (Alicante)

Taller: Cocción de marisco. Por Carolina Álvarez, Jefa de cocina de Quique Dacosta Restaurante (Dénia)
Taller: Paella Valenciana. Por Raúl Magraner, Restaurante Bonaire (El Palmar, Valencia)
Taller Familiar Orxata & Fartons: el making of. Por Álvaro Verdú, Heladería Verdú (Dénia)
Taller para niños: No sabéis cocinar ni un huevo. Por Domenico Vildacvi, jefe de partida de Quique Dacosta Restaurante (Dénia)
Taller familiar: Elaboración de masa para cocas. Por Antonio Cidoncha, director general de Cidoncha y Almudena Sánchez, directora de producción de Cidoncha (Dénia)
Taller: Jóvenes Moscateles. Bodegas Aida i Luis y Bodegas Riko