

Organitzadors:



Patrocinadors premium:



Patrocinador:



Col·laboradors:

Col·laborador especial:



Col·laboradors en espècie:



dnafestivaldenia.com



Els nostres restaurants han preparat un menú molt especial per a tu en Dénia.



Dna Festival Dénia

1-2/10 2022

Dénia, la taula més gran del món



El mar obri la gana. Així que la Marínetta Cassiana és el lloc ideal per seure a menjar

Si és veritat això que el menjar entra per la vista, aquí ens ho passarem molt bé. Tornem als nostres orígens, tornem a la Marínetta Cassiana. Junts tornarem a gaudir del millor de la nostra gastronomia, dels nostres professionals, dels nostres productes i de les nostres receptes.

Tornarem a omplir el passeig d'experiències, de sabors, d'olors i de creativitat per a tornar a demostrar al món que com aquí no es menja ni es cuina en cap lloc.

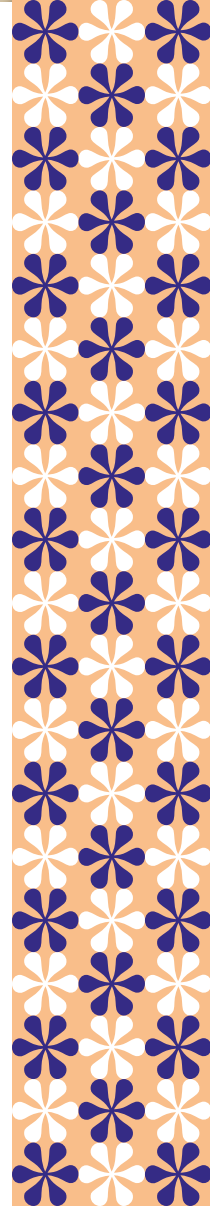
1-2/10 2022



LA TRADICIÓN SOBRE LA TAULA

Dénia, la taula més gran del món

Dna Festival Dénia



L'1 i 2 d'octubre, posem la gran festa de la gastronomia sobre la taula.

El futur, sobre la taula.

La tradició, sobre la taula.

La innovació, sobre la taula.

El territori, sobre la taula.

El producte, sobre la taula.

La sostenibilitat, sobre la taula.

El plaer, sobre la taula.

La creativitat, sobre la taula.

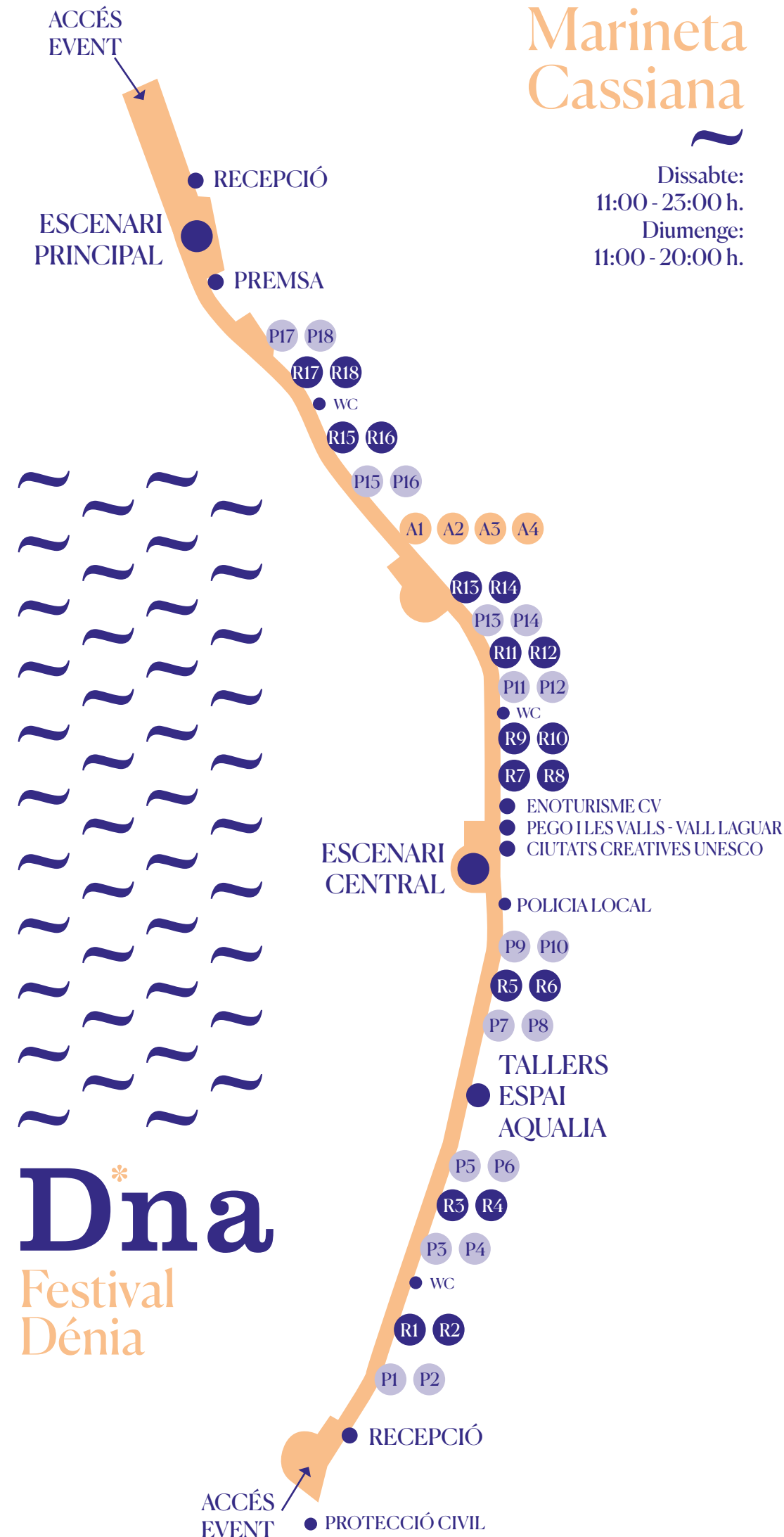
El debat, sobre la taula.

L'educació, sobre la taula...

Com veus, tenim tantes coses per posar sobre la taula que necessitem la taula més gran del món. I per descomptar, tu tens un lloc reservat.

Marineta Cassiana

Dissabte:
11:00 - 25:00 h.
Diumenge:
11:00 - 20:00 h.



Dna

Festival
Dénia

* ARROSSOS *

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

* PRODUCTORS *

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	P14	MIQUEL GELATER
P5	CARNOT	P15	BEEKERY
	EL TRADICIONAL	P16	EL SERRRALET
	APERITIVO DE DÉNIA	P17	HELADOS PALACIO
P6	NUTS & GO	P18	FRUTOS SECOS
P7	BODEGAS XALÓ		"LA PANSA"
P8	VEGADÉNIA		
P9	CELLER LES FRESES		
P10	COQUERÍA		
	JORDI AL NIN		

* RESTAURANTS *

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		

PROGRAMACIÓ

~ 1/10 ~

* ESCENARI 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 I 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 i Casa Benjamín (Dénia)
19:50 - 20:15	EL GUISAT MARINER, Julia Lozano (El Faralló, Dénia), Rosa Martí (La Giralda, Dénia), Mari Luz Piera (El Pegolí, Dénia) i Quique Dacosta

RAFA SOLER, Audrey's (Calpe, Alicante)
DIEGO GUERRERO, Dstage (Madrid)
VÍCTOR MARTÍN, Trigo (Valladolid)
BRUNO RUIZ, Aticcook (Dénia)
PAUSA
AIXÍ ES CUINA UN PLAT GUIA REPSOL, Maria Ritter, directora de Guia 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 ~

* ESCENARI CENTRAL *

~ 2/10 ~

12:00 - 12:45	CDT DÉNIA, centre on es formen els futurs professionals d'hostaleria i turisme de la Marina Alta: IES Maria Ibars i Universitat d'Alacant
12:45 - 15:50	
15:50 - 14:15	MASSIMO ARIENTI, GIOVANNI MASTROMARINO I MATÍAS FARFAN, Nómada (Dénia)
14:15 - 15:00	MARIO DORIA I QUIQUE BARELLA, Gastrodictos (Valencia)
15:00 - 16:50	PAUSA
16:50 - 17:15	BELÉN ESCRIVÁ I ÓSCAR MARÍ, La Xerna del Mar (Dénia)
17:15 - 18:00	ANTONIO JESÚS MORANTE, Café Plaza (Catral, Alicante)
18:00 - 18:45	ROBERTO ATZENI I MIGUEL BONET, Malaspina (Benidorm, Alicante)
18:45 - 19:50	MIQUEL GILABERT I JOSE MANUEL BISETTO, Mare (Benidoleig, Alicante)
19:50 - 20:15	EVENOR SEVILLA I FRANCISCO FLORES, Masía la Mota (Alcoy, Alicante)
20:15 - 21:00	ETERNAMENT JOVES, Moscatel en la marina

GERMÁN LÓPEZ I CAROLINA OLIVA, Olea By Serawa (Moraira, Alicante)
CARLOS MILLARES, La Mar Blava (Benicarló, Castellón)
NACHO BARCOS, Capicúa (Benicassim, Castellón)
MARTÍN SIRE I 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 I ANTONIO FORNÉS, Mar de Sámar (Dénia) i Carnot (Dénia)
ÁLEX TUR I SAÚL TUR, Cavall i L'Androna (Dénia)

~ 1/10 ~

* TALLERS ESPAI AQUALIA *

~ 2/10 ~

12:00 - 12:45	Taller: Vegetals, fruits secs i llegums: alimentació divertida per a l'esportista. Per David Castelló, Restaurante Tapes La Xara. (La Xara, Alicante)
15:15 - 15:00	PAUSA
15:50 - 16:50	
16:50 - 17:15	Taller: Olis. Per Brígida Jiménez, directora del IFAPA de Cabra, (Córdoba) i Maria José San Román, Monastrell (Alicante)
17:45 - 18:50	Neteja de peix: llucet, moll i rap. Per Marta Devesa, Restaurant Hogar del Pescador (Villajoyosa, Alicante)
19:00 - 20:00	Taller: Cocteleria de la terreta by Three Monkeys. Taller de cocteleria amb begudes espirituoses d'Alacant. Per Santi Gómez Argüelles, Three Monkeys (Alicante)

Taller: Coccid de marisc. Per Carolina Álvarez, Jefa de cuina de Quique Dacosta Restaurante (Dénia)
Taller: Paella Valenciana. Per Raül Magraner, Restaurante Bonaire (El Palmar, Valencia)
Taller Familiar Orxata & Fartons: el making of. Per Álvaro Verdú, Heladería Verdú (Dénia)
Taller per a xiquets: No sabeu cuinar ni un ou Per Domenico Vildacvi, cap de partida de Quique Dacosta Restaurante (Dénia)
Taller familiar: Elaboració de massa per a coques. Per Antonio Cidoncha, director general de Cidoncha i Almudena Sánchez, directora de producció de Cidoncha (Dénia)
Taller: Joves moscatells. Bodegas Aida i Luis i Bodegas Riko