

RESTAURANT - GRILL
CAN CAUS
 XALÓ



Tel. 965 27 58 51 · M. 611 51 79 43
 Av. Pla de la Séquia, 59 - 03727 · Xaló · Alacant

COMPANATGE
 Xaló



C/ Placeta, 6 XALÓ · 96 648 07 44 · 690 722 158 · 657 861 786

D^{*}na
 Festival
 Gastronòmic
Dénia

27-28
 Septiembre 2025
 Marineta Cassiana,
 Dénia

Turismo, ocio y gastronomía de la Marina Alta
CANFALI Marina Alta
 Desde 1976

All *Artists* are
Welcome

**BODEGA
 TEULADA**
 ON VIU L'AUTÈNTIC MOSCATELL

Donde vive
 el auténtico
Moscatel



Quique Dacosta,
comisario del D*na

“El festival es una celebración de la cocina como arte y como forma de vida”

El prestigioso chef tres estrellas Michelin Quique Dacosta vuelve a ser el comisario del D*na Festival Gastronómico de Dénia, un evento que cada año reúne a algunos de los mejores cocineros del mundo y que reivindica la cocina mediterránea como motor cultural, social y económico. En esta conversación, Dacosta habla sobre la filosofía



CANFALI
Marina Alta

II EPOCA - Año XLVII
N-9.755

Director
JOSÉ VICENTE BOLTA

Coordinación
LLUÍS PONS

Redacción, montaje y diseño
ROSA RIBES FORNÉS
DÍDAC VENGUT PINEDA
LLUÍS PONS
MARIA JOSÉ PALOMO
TANIA DEL ARCO

Publicidad
LLUÍS PONS
MARISA FERRER

Edita
MARINA ALTA PERIÒDIC S.L.
Carretera Dénia-Ondara
Edif. 2ª Rotonda
Dénia - Alicante
Teléfono: 96 578 07 03
Móvil: 616 479 976

correo@canfalimarinaalta.com

Imprime

localprint

DEPOSITO LEGAL
A - 1 - 1997

de la edición de este año, el papel de la gastronomía como disciplina artística y la importancia de mantener un diálogo abierto entre tradición y vanguardia.

P: ¿De qué forma se plasma la idea del D*na Festival de este año?

R: En Quique Dacosta Restaurante llevamos tiempo generando una reflexión compartida con otras disciplinas artísticas. Este año nuestro menú se llama Octavo, porque entendemos que la cocina puede sentarse en la mesa de las siete artes clásicas y convertirse en la octava. En el D*na hemos querido trasladar esa mirada, devolviendo a las artes lo que ellas nos han dado. Habrá relación con el cine, la música, la poesía... En definitiva, con ese universo creativo que conecta con la experiencia sensorial de la cocina.

P: ¿Y qué relación tiene la gastronomía con disciplinas como la literatura, la música o la arquitectura?

R: Más que buscar vínculos directos, lo importante es entender que todas son lenguajes personales con los que nos comunicamos con el ser humano. Para mí, la cocina

es mi manera de expresarme. Mis palabras son los ingredientes y el plato es mi soporte, igual que para un pintor lo es el lienzo o para un músico la partitura.

P: El lema de este año es All Artists Are Welcome. ¿Qué mensaje se quiere transmitir?

R: Que todo aquel que tenga algo que expresar es bienvenido. No solo hablamos del arte de la cocina, sino también del arte de vivir. El D*na es un espacio abierto a distintas sensibilidades, un lugar donde cualquier creador puede dialogar con la gastronomía y con el Mediterráneo.

P: Dénia celebra el décimo aniversario de Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO. ¿Es partidario de la fusión de cocinas o cree que puede perjudicar a la tradición?

R: Nuestras tradiciones ya son mestizas, fruto de la suma de muchas culturas. Sería un error levan-

tar muros. Estoy a favor de aprender de cocinas de todo el mundo y de compartir lo nuestro con ellos. Si nos cerramos, el mundo también se cerrará a nosotros. La tradición y la innovación no son incompatibles; al contrario, se enriquecen mutuamente.

P: ¿Qué novedades ofrece esta edición del festival?

R: Este año habrá más talleres, más ponencias, más ciudades creativas representadas y un mayor componente escenográfico, musical y artístico. Además, seguimos trabajando en algo fundamental: desestacionalizar el turismo. El D*na demuestra que Dénia y la Marina Alta tienen mucho que ofrecer más allá del verano. Es también

(Pasa a la pág. siguiente)



SOCHEF



DISCEFA



La tradición y la innovación no son incompatibles; al contrario, se enriquecen mutuamente

(Viene de la pág. anterior)

un escaparate para productores, artesanos y cocineros locales, que pueden mostrar al mundo la calidad de nuestra despensa.

P: ¿Es difícil atraer a grandes nombres de la cocina hasta Dénia?

R: Siempre tiene su dificultad pero tengo la suerte de contar con grandes amigos que comparten esta visión. Chefs como Jordi Roca, Marcos Morán, Alberto Chicote o Luis Valls estarán este año, y otros muchos ya han pasado por aquí: Joan Roca, Dani García, Jordi Cruz, Elena Arzak... Para mí es un orgullo que se sumen a este proyecto y que convivan con los mejores cocineros de la Comunidad Valenciana.

P: ¿Cómo afronta el reto de acercar la alta cocina a los ciudadanos?

R: Lo hacemos desde siempre: a través de festivales como el **D*na**, de libros, de televisión, de proyectos más informales y accesibles. La

alta cocina no es un club cerrado. Dialogamos con la ciudadanía porque nuestra base está en los productores, los pescadores, los agricultores, en la gente que forma parte de nuestra vida cotidiana.

P: ¿Qué impacto tiene el D*na en la economía local y en el turismo fuera de temporada?

R: Es un motor económico real. El año pasado pasaron más de 25.000 personas, muchas de fuera, que se alojaron en hoteles, comieron en restaurantes, fueron a mercados y tiendas. Eso genera riqueza y proyecta la imagen de Dénia como destino cultural y gastronómico, no solo de sol y playa.

P: Para terminar, ¿qué mensaje daría a los vecinos de Dénia y a los turistas que aún no han vivido el D*na?

R: Que vengan a vivirlo. Es un evento popular, gratuito, abierto, donde se puede probar nuestra cocina, nuestros vinos, nuestros productos y disfrutar de ponencias de grandes chefs en un escenario único, con el castillo y el Mediterráneo como telón de fondo. Es una celebración del arte de vivir mediterráneamente.



Somos D*na

LLUÍS PONS (*)

Una edición más, y son ocho ya, de este festival gastronómico de referencia en el ámbito internacional. Para nosotros, CANFALI Marina Alta, dentro de nuestro círculo comarcal, una oportunidad para dar a conocer las excelencias de nuestro entorno más cercano, de disfrutar con aquello que nos proporciona la "terreta" en la que la gastronomía ha echado sus raíces.

Un escenario espectacular y un universo culinario cargado de estrellas, grandes propuestas de vinos, gastronomía familiar y tradicional, apuestas ecológicas y de proximidad... No se puede pedir más.

La gastronomía es, desde hace ya un tiempo, un recurso turístico de trascendencia que ha alcanzado un gran nivel en nuestra comarca como complemento ideal al modelo de sol y playa. Impulsada desde Dénia, con el título de Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO, la cocina tradicional y la alta cocina ha desplegado sus tentáculos por toda la comarca. Con criterios muy acertados, como el respeto a los secretos culinarios "de toda la vida", poner en valor los productos de proximidad y potenciar la modernización y profesionalización del sector.

Para nosotros, en la segunda edición del extra que dedicamos al D*na, está resultando

una experiencia muy nutritiva -por utilizar un término relacionado-, el hecho de descubrir y adentrarnos en este mundo, acercarnos y conversar con los profesionales y grandes maestros, como Quique Dacosta, el comisario del festival.

Desde CANFALI nos sumamos con entusiasmo a esta iniciativa y agradecemos todo el apoyo que nos han brindado las empresas y profesionales que colaboran en nuestro Extra. Porque todos somos GASTRONOMÍA, todos somos D*na.

(*) Coordinador de la publicación y Técnico Superior de Turismo en GAT.



MIQUEL
EMBOTITS CASOLANS

*L'autèntic embotit
de l'interior de la
Marina Alta*

Avd. Dénia 15. Castell de Castells
Tel.: 96 551 81 97



**COQUERIA
JORDI AL NIN**
620 616 669 JESÚS POBRE

Seguix-nos al 

Un cartel de estrellas

Dénia vuelve a ser durante dos días el punto de encuentro de la excelencia culinaria y un lugar donde la gastronomía se celebrará como lo que es: un arte capaz de emocionar, inspirar y transformar. Algunos de los nombres más influyentes de la escena culinaria actual de dentro y fuera de España estarán estos días en el D*na Festival para ofrecer show cookings y participar en otras actividades. La organización ha diseñado un cartel de auténtico lujo encabezado por Jordi Roca, Marcos Morán y Amaury Bouhours, y con la presencia de figuras como Pablo Montoro, Luis Valls y Quique Dacosta.

Alberto Chicote ha sido el último en incorporarse a la nómina de chefs para el D*na. Chicote es uno de los chefs más populares y reconocidos de España. Madrileño, formado en la alta cocina, ha destacado por su estilo innovador que fusiona la tradición culinaria española con técnicas y sabores de otras culturas. Además de su trabajo en los fogones, se ha convertido en una figura muy mediática gracias a su participación en programas de televisión como *Pesadilla en la cocina* y *Top Chef*, donde ha mostrado su carácter cercano y su pasión por la gastronomía.

Entre el resto de participantes se encuentra Jordi Roca, el alma dulce de El Celler de Can Roca (Girona). Está considerado uno de los mejores pasteleros del mundo y traerá a Dénia su particular forma de entender la repostería: una mezcla de ciencia, sensibilidad artística y



Julio Roca.

juegos sensorial que lo ha convertido en referencia indiscutible.

Jordi Roca se adentró en la repostería de forma casi accidental, sin formación académica, guiado por el pastelero galés Damián Allsop, que llegó a El Celler de Can Roca en los años noventa. Con él descubrió que la cocina dulce tenía un lenguaje propio y aprendió la importancia de la técnica, la precisión y la paciencia, desde entender por qué sube un suflé hasta soplar



Marcos Morán.

azúcar como si fuera cristal. Aquellos inicios le dieron las bases para explorar un universo creativo que, dice, no ha dejado de divertirlo ni un solo día. Para Jordi, todo puede convertirse en inspiración -un paseo, un olor, un paisaje- y sus postres se han transformado en un espacio de libertad, fantasía y provocación, donde disfruta de romper moldes y sorprender al comensal en el momento más inesperado del menú.

Entre sus reconocimientos figu-

ra el de mejor pastelero del mundo, en 2014, y académico de honor de la Real Academia Europea de Doctores (2019). Junto con sus hermanos Joan y Josep, posee la Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes.

Otro de los cocineros participantes es Marcos Morán, quinta generación al frente de Casa Ge-

(Pasa a la pág. siguiente)

**vino miel
vermut aceite
mermelada
pasas mistela**

Km0

melicatesen

C/ Colón, 41 · Dénia
melicatesen.com f @

Miguel Juan
Bar - Restaurante



C / Loreto, 39 - Dénia
Tel.: 865 837 496

èquipalia

SUMINISTROS HOSTELEROS

Central

Avda. de la Libertad, 16.
Pol. Ind. Salinetas
03610 PETRER (ALICANTE)
965 038 611



info@suministrosequipalia.com

Dénia

Isaac Peral, 7.
03700 Dénia (ALICANTE)
667 595 049
647 310 901



MONGOMAR

50 años

SOULFUL HOMES

WWW.MONGOMAR.COM

Chicote completa la nómina de figuras de la alta cocina con Roca, Bouhours, Morán, Montoro y algunos de los mejores chefs valencianos



Amaury Bouhours.

(Viene de la pág. anterior)

rardo (Prendes, Asturias), con una estrella Michelin y tres Soles Repsol. Morán mostrará la evolución de la cocina asturiana desde un enfoque actual que conjuga memoria familiar, técnica y respeto al producto. Se formó en las mejores nacionales (El Bulli, Celler de Can Roca, Quique Dacosta, entre otros), compaginándolo con las enseñan-

zas de su padre y su abuela en la casa madre. Marcos da una vuelta de tuerca a la oferta gastronómica de la casa convirtiéndola en una referencia de la cocina contemporánea española aun manteniendo el respeto por la tradición.

Por su parte, Amaury Bouhours, chef del prestigioso Le Meurice Alain Ducasse (París), aportará la elegancia y el refinamiento de la gastronomía francesa contemporánea. Su cocina esencial y a la



Alberto Chicote.

vez innovadora lo ha situado en los listados internacionales más relevantes. Amaury Bouhours se ha consolidado como una de las grandes promesas de la gastronomía francesa.

El propio Alain Ducasse lo define como una elección natural para liderar esta etapa: "encarna una mirada joven y una aproximación fresca a la 'cocina esencial', con una pasión auténtica por los sabores puros y la excelencia de

la gastronomía francesa contemporánea".

Otro de los cocineros invitados es Pablo Montoro, creador del espacio gastronómico Espacio Montoro (Alicante). En el paseo marítimo de la Maríneta Cassiana, presentará su propuesta de alta cocina sensorial, marcada por la mediterraneidad y la reinterpretación vanguardista de las tradiciones locales.

Desde El Poblet (Valencia) llegará Luis Valls, distinguido con dos estrellas Michelin. Valls reivindicará la fuerza del recetario valenciano, demostrando cómo los sabores de siempre pueden convertirse en la base de una cocina de autor comprometida con la identidad del territorio.

Y Quique Dacosta, con tres estrellas Michelin y figura clave de la gastronomía mundial, volverá a liderar el festival como su gran embajador. Su visión de la cocina como un lenguaje que conecta paisaje, cultura y emoción marcará el ritmo y el espíritu de esta edición.

El D*na Festival no es solo un encuentro de grandes chefs. Es un espacio donde se reflexiona sobre el valor cultural de la cocina, el respeto al territorio y la importancia de los productores locales. Cada edición se convierte en un escaparate del potencial de la Comunitat Valenciana como destino gastronómico, cultural y turístico. Uno de los objetivos es acercar la alta cocina al público general, romper barreras y demostrar que la gastronomía, como el arte, es patrimonio de todos.



La Xerna
DEL MAR

Cocina mediterránea y de fusión

C/ Sandunga nº 50 · Dénia · T. 966 488 822

www.laxernadelmar.com



ARROSERIA · RESTAURANT



COCINA AUTÓNOMA · TODO TIPO DE ARROCES · TAPAS TRADICIONALES

MENÚ D*NA

3 ENTRANTES PARA COMPARTIR

- Ensalada de tomate de cercanía, cebolla encurtida e hinojo marino.
- Figatells.
- Gambita blanca de Dénia salteada con ajitos tiernos.

PRINCIPAL

- Nuestro arroz con pulpo y alcachofas.

UN POSTRE A ELEGIR ENTRE

- Tarta de calabaza y chocolate.
- Flan de naranja.

Incluye pan, allioli y café

Explanada del Port s/n DÉNIA
TEL. 96 578 10 53

☎ 645 628 215

PASIÓN POR EL
MEDITERRÁNEO



Vinos para despertar sentidos y evocar recuerdos

El vino es mucho más que una bebida: es cultura, historia y un arte que ha acompañado al ser humano desde tiempos ancestrales. Cada copa encierra el trabajo de la tierra, el clima y la mano experta que transforma la uva en

una experiencia única. Sus aromas, colores y sabores no solo despiertan los sentidos, sino que también evocan recuerdos, celebraciones y momentos compartidos. El vino es símbolo de encuentro, de placer y de tradición.

Y de vinos sabemos, y mucho, en la Marina Alta. Desde la Vall del Pop, con los de Bodegas Xaló, hasta Dénia, como el Celler Les Freses, pasando por el Joan de la Casa, de Benissa, y la Bodega de Teulada. A ellos se unen pro-

ductores de otras comarcas de la provincia como Finca Collado y Las Virtudes.

Reproducimos las fichas técnicas de algunos de los vinos que se podrán degustar para que los conozcan y disfruten de ellos al 100%.

NOMBRE DEL VINO: Bahía de Dénia

BODEGA: Bodegas Xaló

PRESENTACIÓN: Vino blanco de uva moscatel fermentado en bodega de roble francés y reposado 8 meses en bodega.

VARIEDAD DE UVA: Moscatel

D.O.: Alicante

COSECHA: 2022

TIPO DE VINO: Blanco

ALCOHOL: 12,50%

CRIANZA: 8 meses

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10°

VISTA: Color amarillo pálido.

NARIZ: Aromas cítricos y florales así como notas secundarias de la fermentación en bodega.

BOCA: En el paladar, el vino es muy complejo, elegante y untuoso con notas de salinidad debido al paso por ánfora.

MARIDAJE: Arroz, pescados o carne roja.



NOMBRE DEL VINO: Vent de Gregal

BODEGA: Bodega Teulada

PRESENTACIÓN: Vino blanco de uva moscatel de fermentación controlada, maceración con piel durante 12 horas y elaborado con mosto flor.

VARIEDAD DE UVA: 100 % Moscatel de Alejandría.

D.O.: Alicante

COSECHA: 2024

TIPO DE VINO: Blanco

ALCOHOL: 11,50%

CRIANZA: Joven

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°

VISTA: Color amarillo pálido.

NARIZ: Aromático.

BOCA: Afrutado.

MARIDAJE: Carnes, pescados, verduras e incluso con el aperitivo.



NOMBRE DEL VINO: Fet a mà

BODEGA: Finca Collado

PRESENTACIÓN: Un monastrell tal y como se elaboraba originalmente aunque tratado de forma moderna

VARIEDAD DE UVA: 90% monastrell y 10% bobal, garnacha y forcallat

D.O.: Alicante

COSECHA: 2021

TIPO DE VINO: Tinto

ALCOHOL: 14%

CRIANZA: 12 meses en barricas de 500L y 700L

VISTA: Color brillante de intensidad media

NARIZ: Muy intenso, con aromas muy bien combinados de frutas, balsámicos, regaliz y café. Muy complejo.

BOCA: Tiene una buena entrada, sedosa y sabrosa en el paladar. En el final, una ligera acidez y retrogusto balsámico que aportan el equilibrio perfecto.



NOMBRE DEL VINO: Nimi Tossal Reserva

BODEGA: Joan de la Casa, Viticultor

PRESENTACIÓN: Vino blanco brisado de uva moscatel fermentado en bodega de roble y crianza de 12 meses en bodega bajo lías.

VARIEDAD DE UVA: Moscatel

D.O.P.: Alicante

COSECHA: 2017

TIPO DE VINO: Blanco brisado Reserva

ALCOHOL: 14,50%

CRIANZA: 12 meses

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12 °C

VISTA: Color amarillo con notas doradas, cristalino.

NARIZ: Aromas complejos y densos de fruta confitada, melón maduro, piña, piel de naranja, anís, cacao, toffe, mantequilla y sutiles notas de panadería.

BOCA: Es voluminoso, salino, sedoso, equilibrado y una persistencia notable.

MARIDAJE: Arroz, pescados, patés, quesos curados y carnes de aves.



NOMBRE DEL VINO: Vinalopó Alicante Bouschet

BODEGA: Bodega Las Virtudes **D. O.:** Alicante

PRESENTACIÓN: Sorprende la tipicidad y el potencial de una variedad aclimatada a los suelos calizos. Con este vino contribuyes a mantener el entorno mediterráneo.

VARIEDAD DE UVA: Alicante Bouschet

COSECHA: 2022

TIPO DE VINO: Tinto Crianza

ALCOHOL: 13,5 %

CRIANZA: 12 meses

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C - 18°C

VISTA: Rojo picota muy intenso con reflejos violáceos en su juventud que se tornan hacia el rubí. La lágrima es abundante y consistente.

NARIZ: Sobresale la fruta negra madura y sutiles notas balsámicas que aportan frescura. La crianza en roble enriquece con toques tostados, cacao y especias dulces.

BOCA: La entrada es amplia y frutal, sostenida por taninos maduros y una textura sedosa. La acidez fresca equilibra la concentración y el final es largo y persistente.

MARIDAJE: Ideal con carnes rojas a la parrilla, guisos tradicionales y caza menor.



NOMBRE DEL VINO: Les Freses

BODEGA: Les Freses

PRESENTACIÓN: 100% moscatel de Alejandría cultivado en espaldera a doble guyot sobre suelos arcillosos, con una poda en seco, continuas en verdes y despallado la primera semana de agosto.

VARIEDAD DE UVA: Moscatel

D.O.: Alicante

COSECHA: 2021

TIPO DE VINO: Blanco seco

ALCOHOL: 12,50%

CRIANZA: Cuatro trasiegos de lías a lo largo de 8 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 9°

VISTA: amarillo pajizo claro y brillante y con reflejos verdes.

NARIZ: Flores frescas, jazmín, flor de azahar, manzanilla, rosa y polvos de talco.

BOCA: Seco totalmente, placentero, cítrico con limoncillo y retrogusto largo de hinojo, jengibre y pimienta blanca, salino y toque a pomelo.

MARIDAJE: Carnes, pescados y verduras.



SABOREA
TASCA EULALIA

TIENDA GOURMET

C/Consolat del Mar, 1 - Denia
saboreatascaeulalia.com
722 769 631

TASCA EULALIA
fundada en 1982
DÉNIA

Marqués de Campos, 39 - Denia
tascaeulalia.com
965 786 479

Cidoncha

Elaboración
artesana,
sabor
tradicional
grupocidoncha.net

Tel. 96 576 74 39
663 865 207



JOAN DE
viticultor
LA CASA

www.joandelacasa.com

Partida Benimarraig, 27A • BENISSA • 670 209 371 • info@joandelacasa.com

EL MOSSET DES DE 1997

C/ Sertorio nº24 B
DÉNIA

Tel. 96 642 54 16

- * Convoy de sobrasada mallorquina, encurtidos y pan de masa madre.
- * Tomate del Perelló con salazones.
- * Embutidos de la Marina con jamón ibérico y queso.
- * Caballa de Dénia en escabeche casero.
- * Chuletitas de lechal con patata panadera y huevos fritos.
- * Tarta valenciana de almendra y yema.

Bebida no incluida

35€



RESTAURANT
NOGUERA
LOUNGE * BAR



#cuinaavoramar Ctra. Les Marines, km 6 • DÉNIA • T 966 474 107 • restaurantnoguera.com



PROGRAMACIÓN

ESCENARIO DEL MAR

27 Sep. 2025

- 17.00 - 17.45 **PABLO MONTORO**, ESPACIO MONTORO *(Alicante)*.
- 17.45 - 18.30 **BORJA SUSILLA**, TULA *(Jávea, Alicante)*.
- 18.30 - 19.15 **ALBERTO CHICOTE**, OMERAKI *(Madrid)*.
- 19.15 - 19.30 **SANTOS RUIZ Y LUIS ARRUFAT**.
- 19.30 - 20.15 **AMAURY BOUHOURS**, LE MEURICE ALAIN DUCASSE *(París)*.
- 20.15 - 21.00 **JORDI ROCA**, EL CELLER DE CAN ROCA *(Girona)*.

28 Sep. 2025

- ♪ 12.00 - 14.00 **MÚSICA EN DIRECTO: LOL I POP**.
- 16.15 - 17.00 **GONZALO SILLA**, LLISA NEGRA Y **GIUSEPPE VONO**, VUELVE CAROLINA *(Valencia)*.
- 17.00 - 17.45 **ALEJANDRA HERRADOR**, ATALAYA *(Alcossebre, Castellón)*.
- 17.45 - 18.30 **LUIS VALLS**, EL POBLET *(Valencia)*.
- 18.30 - 19.15 **MARCOS MORÁN**, CASA GERARDO *(Prendes, Asturias)*.
- 19.15 - 20.00 **CAROLINA ÁLVAREZ Y QUIQUE DACOSTA**, QUIQUE DACOSTA RESTAURANTE *(Dénia)*.

ESCENARIO CIUDADES CREATIVAS

27 Sep. 2025

- 12.00 - 12.45 **MELHEM IBRAHIM FRAIHA** *(Zahle, Líbano)*.
- 13.00 - 13.45 **CHIARA MASINO Y GIUSEPPE MAZZOCCA**, COCE BAKERY *(Parma, Italia)*.
- 14.00 - 14.45 **WILSON ALONZO** *(Mérida, México)*.
- 15.00 - 15.45 **HIROSHI MATSUMOTO** *(Tsuruoka, Japón)*.
- 16.00 - 16.45 **LIVAN VALDÉS**, EL CORSARIO *(Ibiza)*.
- 17.00 - 17.45 **CARLOS G. MORENO**, DEXCARO & OSSADÍA *(Dénia)*.
- ♪ 19.00 - 23.00 **DJ PEPE NACHO**.

28 Sep. 2025

- ♪ 12.00 - 13.45 **MÚSICA EN DIRECTO: 2 MUSICTEERS**.
- ♪ 14.15 - 16.00 **MÚSICA EN DIRECTO: LA MOCHA**.

ESPACIO UNIVERSO LÍQUIDO

TALLERES PARA SABOREAR CADA GOTA.

27 Sep. 2025

- 12.00 - 12.45 **CATA Y PRESENTACIÓN: MARÍA MIÑANO**. PRESIDENTA DE LA FEDERACIÓN ENOTURISMO CV. PRESIDENTA DE LA RVA. BODEGAS MGWINES.
- 13.15 - 14.00 **CATA Y PRESENTACIÓN: FEDERACIÓN ENOTURISMO CV. RUTA DEL VINO DE CASTELLÓN**. SERGIO GARRIDO. PRESIDENTE DE LA RVC. BODEGAS Y VIÑEDOS BARÓN D'ALBA Y CLOS D'ESGARRACORDES.
- 14.30 - 15.15 **CATA MACEDONIA IBÉRICA**. JUANMA POYATO. ZUHERLOLIVA *(Córdoba)*.
- 16.30 - 17.15 **CATA DE CERVEZAS TURIA**. LUIS IVARS. CERVEZAS TURIA.
- 17.45 - 18.30 **CATA Y PRESENTACIÓN: FEDERACIÓN ENOTURISMO CV-RUTA DEL VINO DE VALENCIA**. PABLO GANDÍA. PRESIDENTE DE LA RVV. BODEGA CASA DE LAS VIDES.
- 19.00 - 19.45 **CATA Y PRESENTACIÓN: FEDERACIÓN ENOTURISMO CV-RUTA DEL VINO DE ALICANTE**. CANDELA CASTELLÓ. BODEGA FINCA COLLADO.

28 Sep. 2025

- 12.00 - 12.45 **LATTE ART. RICHY TORRES**. CAFÉS PEPETTO *(Dénia)*.
- 13.15 - 14.00 **EL VERMUT NO ES SOLO UN APERITIVO**. PERE LLINARES. VERMUT ARTESANO PUIG CAMPANA *(La Nucia, Alicante)*.
- 14.30 - 15.15 **CATA DE VINOS LA MOSCATEL Y LA MONASTRELL**, EL MEDITERRÁNEO ALICANTINO. JUAN GARCIA VALLE. BODEGAS LAS VIRTUDES *(Villena, Alicante)*.
- 16.30 - 17.15 **SABORES QUE CUENTAN HISTORIAS: CATA DE AOVES ANGELS OLEUM**. ANGELS CAMARASA *(Dénia)*.
- 17.45 - 18.30 **INTRODUCCIÓN A LA MIXOLOGÍA-PERFECT SERVE**. QUIQUE MARTÍN. BRAND AMBASSADOR ROYAL BLISS EN COCA-COLA EUROPACIFIC PARTNER.

ESPACIO AQUALIA

TALLERES EN LOS QUE LOS CHEFS INVITADOS
TE HARÁN LA BOCA AGUA.

27 Sep. 2025

- 12:00 - 12:45 **LIVAN VALDÉS**, EL CORSARIO (*Ibiza*).
- 13:15 - 14:00 **AMAURY BOUHOURS**,
LE MEURICE ALAIN DUCASSE (*París*).
- 14:30 - 15:15 **BORJA SUSILLA**, TULA (*Javea, Alicante*).
- 15:45 - 16:30 **CIUDAD CREATIVA DE LA GASTRONOMÍA: WILSON ALONZO**
(*Mérida, México*).
- 17:00 - 17:45 **JORDI ROCA**,
EL CELLER DE CAN ROCA (*Girona*).
- 18:15 - 19:00 **CIUDAD CREATIVA DE LA GASTRONOMÍA: HYDEYUKI KIMURA**
(*Tsuruoka, Japón*).
- 19:30 - 20:15 **PABLO MONTORO**,
ESPACIO MONTORO (*Alicante*).
- 20:45 - 21:30 **TALLER DE LLATA: @DEPALMESBARXES.**
ANA MARÍA SEGUÍ.
MAESTRA ARTESANA.

28 Sep. 2025

- 12:00 - 12:45 **CARLOS G. MORENO, DEXCARO & OSSADÍA** (*Dénia*).
- 13:15 - 14:00 **MARCOS MORÁN**,
CASA GERARDO (*Prendes, Asturias*).
- 14:30 - 15:15 **ALEJANDRA HERRADOR**, ATALAYA
(*Alcossebre, Castellón*).
- 15:45 - 16:30 **JOSÉ MANUEL LÓPEZ**,
PEIX I BRASES (*Dénia*).
- 17:00 - 17:45 **LA VIDA SIN GLUTEN CUESTIÓN DE ACTITUD Y ELECCIÓN.** DAVID ARIZA,
RICE&BONES BAR (*Alicante*). CON LA COLABORACIÓN DE ACECOVA.
- 18:15 - 19:00 **GONZALO SILLA**, LLISA NEGRA Y
GIUSEPPE VONO, VUELVE CAROLINA
(*Valencia*).

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.



SALIDA EN BARCO:
PUESTA DE SOL GASTRONÓMICA
CON MUNDO MARINO.
+ **info en mundomarino.es**

ESPACIO COCINA

TALLERES CON PRODUCTOS LOCALES,
SIN IR MÁS LEJOS.

27 Sep. 2025

- 12:00 - 12:45 **TU TOQUE SECRETO EN LA COCINA EMPIEZA CON UNA MACETA: MASTERCLASS DE AROMÁTICAS PARA TODOS.** JUAN MARTÍN. VERDECORA (*Dénia*).
- 13:15 - 14:00 **ELABORACIÓN DE COCAS.** MARÍA ROSA LLOBELL, RESPONSABLE DEL OBRADOR DE CIDONCHA (*Dénia*).
- 14:30 - 15:15 **CIUDAD CREATIVA DE LA GASTRONOMÍA: FRANCESCO DALL'ARGINE** (*Italia, Parma*).
- 15:45 - 16:30 **CIUDAD CREATIVA DE LA GASTRONOMÍA: MELHEM IBRAHIM FRAIHA** (*Zahle, Líbano*).
- 17:00 - 17:45 **CIUDAD CREATIVA DE LA GASTRONOMÍA: MARIE THÉRÈSE GUIMATSA.**
(*Nkongsamba, Camerún*).
- 18:15 - 19:00 **TU TOQUE SECRETO EN LA COCINA EMPIEZA CON UNA MACETA: MASTERCLASS DE AROMÁTICAS PARA TODOS.** JUAN MARTÍN. VERDECORA (*Dénia*).
- 19:30 - 20:15 **SABORES DE CASA.** DANI MARTÍN (@ELMANTELENLAMESA).
EN COLABORACIÓN CON HUSPY.
- 20:45 - 21:30 **SALMUERAS Y ENCURTIDOS. TODO UN ARTE.** SALVADOR GAYÁ,
DIVULGADOR GASTRONÓMICO.

28 Sep. 2025

- 12:00 - 12:45 **ARROZ Y PAISAJE, UNA REFLEXIÓN SOBRE LA SOSTENIBILIDAD A TRAVÉS DE LA COCINA.** CAROLINA ÁLVAREZ,
QUIQUE DACOSTA RESTAURANTE Y SANTOS RUIZ, GERENTE DO ARROZ DE VALENCIA.
- 13:15 - 14:00 **AÇAÍ UN SUPERALIMENTO.**
ÁLVARO VERDÚ. HELADERÍA VERDÚ (*Dénia*).
- 14:30 - 15:15 **SABORES DE CASA.** DANI MARTÍN (@ELMANTELENLAMESA).
EN COLABORACIÓN CON HUSPY.
- 15:45 - 16:30 **LUIS VALLS**, EL POBLET (*Valencia*).
- 17:00 - 17:45 **LOS XÀMBITS DE VERDÚ ARTESANOS.**
ÁLVARO VERDÚ. HELADERÍA VERDÚ (*Dénia*).
- 18:15 - 19:00 **TALLER DE LLATA: @DEPALMESBARXES**
ANA MARÍA SEGUÍ. MAESTRA ARTESANA.
- 19:30 - 20:15 **TALLER PARA NIÑOS DE ESPECIAS CARMENCITA.** CARLOS CORREDOR.

La bufa de Xaló: identidad y sabor en la Vall de Pop

Cuando toca hablar del embutido de la Vall de Pop, el foco se fija en la clásica sobrasada o el emblemático figatell. Pero existen otros derivados artesanales procedentes del porcino no menos trascendentes y tradicionales como la bufa. Su elaboración se basa en ingredientes simples y naturales: carne de cerdo (magro y graso), sangre, sal, pimienta y tripa natural. Se conocen variantes como la bufa negra -ahumada y sometida a calor- y la bufa blanca, una versión menos curada.

Este embutido tradicional forma parte de la identidad culinaria de la Vall de Pop, y aparece en todas las iniciativas gastronómicas promocionales del valle entre las que destacan la Feria del Embutido y Producto Tradicional que se celebra cada primer domingo de marzo. La bufa de Xaló simboliza un legado tangible y gustativo que une generaciones y fortalece la identidad local.

Sus raíces, como la del resto del embutido, se remontan a la tradición campesina de la matanza del cerdo, un rito que durante siglos marcaba el calendario familiar en pueblos de interior de la Marina Alta. En una época en la que nada se desperdiciaba, las tripas

del animal servían para embutir distintas mezclas de carne, grasa y sangre, y una de ellas, la llamada "bufa", se llenaba de forma particular, dándole un aspecto redondeado y característico.

El nombre procede precisamente de esa tripa ciega utilizada, que se hinchaba al llenarla -de ahí el verbo "bufar" (soplar o inflar)-. En el siglo XIX y buena parte del XX, la bufa era un alimento de subsistencia, ligado a la economía doméstica: se curaba para que durara todo el invierno y se consumía en celebraciones o como plato fuerte en los días de mayor esfuerzo agrícola.

Con el tiempo, la receta fue consolidándose como parte de la gastronomía popular de la Vall de Pop, transmitida de generación en generación, especialmente en las familias de carniceros. Aunque en otros lugares de la Marina Alta existen embutidos similares, la bufa de Xaló se consolidó como la más reconocida por su sabor intenso, su curación y su fuerte arraigo en la identidad local.

En cuanto a los ingredientes, la bufa combina carne magra, grasa y sangre, lo que la acerca a un tipo de embutido sanguíneo. La



Companatge Xaló, referente en la producción y venta del embutido conocido como la bufa.

bufa negra, también conocida como garró en algunas zonas, se cura y ahuma parcialmente. La bufa blanca resulta más fresca y tierna, mientras que embutidos como la botifarra o la sobrasada tienen un sabor más dulce o picante, según la receta.

Associació
TOT VALL
de POP

Dónde mejor que en La Vall de Pop



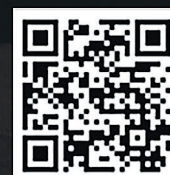
**BODEGAS
XALO** LA CUNA DEL
MOSCATELL

Des de 1962. la Cuna del Moscatell



Vive la Experiencia con nuestras
VISITAS GUIADAS Y CATAS

info y tienda online
www.bodegasxalo.com



Arte y helado, un vínculo ancestral

En el universo de la gastronomía pocos oficios combinan tanta tradición, creatividad y técnica artística como el de heladero. De hecho, desde su aparición en China hace 3.000 años, cuando se mezclaba nieve con miel, frutas y leche, y se guardaba el producto en pozos naturales de hielo, hasta nuestros días, su proceso de elaboración ha tenido siempre muy presente su aspecto y presentación a la hora de servir a la mesa.

Su exportación tiempos después al mundo occidental marcó hitos impresionantes. Alejandro Magno lo hizo popular en Grecia, y los romanos lo adoptaron como sorbete favorito, incluso para Nerón. En el siglo XVII, el italiano Francesco Procopio dei Coltelli revolucionó este arte al inventar una máquina que combinaba hielo, azúcar y fruta, creando lo que hoy reconocemos como

helado. Además, abrió en París el icónico Café Procope, donde por primera vez el helado dejó de ser exclusivo de palacios y entró en la vida pública.

IDENTIDAD, AUTENTICIDAD Y PEQUEÑOS LOTES

A diferencia del producto industrial, el helado artesanal se elabora en pequeñas tandas, empleando ingredientes frescos, sin aditivos y con una proporción menor de aire, lo que concentra sabor, textura y carácter. En palabras simples: cada helado cuenta una historia, revela su origen y la mano que lo crea con cuidado y dedicación.

TENDENCIAS CONTEMPORÁNEAS: INNOVACIÓN, SALUD Y SOSTENIBILIDAD

El helado se reinventa cada



día con propuestas audaces: combinaciones curiosas como frambuesa y romero o mandarina, zanahoria y limón; sabores inspirados en repostería gourmet; fórmulas bajas en azúcar; e incluso helados con alcohol o veganos que no comprometen el sabor.

Asimismo, la sostenibilidad, el uso de materias primas de kilómetro cero y empaques ecológicos se han convertido en prioridad para muchas heladerías comprometidas con su entorno. Simultáneamente, la industria sufre presiones por la subida de costes —leche, energía, transporte refrigerado—, lo que eleva también los precios del helado artesanal, aunque su valor sensorial y artesanal le permite mantenerse como producto deseado.

HELADOS MUY NUESTROS

La Marina Alta ha hecho del helado artesanal una manifestación culinaria de identidad local. Dénia, en particular, se convirtió en la primera ciudad española en acoger la Jornada Europea del Helado Artesano en marzo de 2023, utilizando el Mercat Municipal como escenario para celebrar las creaciones de heladeros como Marco Miquel, Álvaro Verdú y Óscar Palacio.

En este vibrante contexto emerge la figura de Óscar Palacio. La empresa familiar Helados Palacio dio el salto a raíz del peculiar enfoque artesanal que ha marcado la filosofía en los últimos años. Su producto se basa en ingredientes mediterrá-

neos, y su filosofía es sensible a la temporada y al territorio. Más que un helado, crea una experiencia culinaria, hecha a conciencia y con alma, de la que se puede disfrutar en cada cucharada.

El stand de Helados Palacio se ha consolidado como un referente en el D*na de los últimos años. El público descubre la riqueza del helado artesano desde una perspectiva artística y emocional. Porque, como bien demuestra Óscar, el helado no es solo sabor: es cultura, tradición y creatividad concentrada en frío.

“En nuestra casa entendemos el helado como una forma de cultura gastronómica y, al mismo tiempo, como un acto de respeto hacia el territorio” apunta el heladero. “Buscamos siempre que cada sabor cuente una historia: la de un paisaje, un productor local o un recuerdo de infancia”. “La técnica es indispensable”, precisa, “pero nunca sustituye a la emoción que buscamos transmitir en cada creación”.

La filosofía de Helados Palacio es “la de elaborar helados artesanos que puedan situarse en la mesa de un restaurante de alta cocina y también en la vitrina de una heladería, siempre con la misma exigencia de calidad”. En definitiva, “convertir cada helado sea una experiencia estética y gustativa, un puente entre tradición e innovación, capaz de sorprender al comensal y de reivindicar que el helado, lejos de ser un simple postre, es una expresión de arte efímero”, concluye Óscar Palacio.



Mini Palacio, Palacitos, lo nuevo de Helados Palacio... Tú pones el nombre, nosotros el sabor de siempre.

Descubre nuestros 13 sabores. Nuevo tamaño, mismo sabor!

PALÁCIO
helados naturales

Paraíso de los meatlovers

La apuesta por la calidad revolucionará el consumo, y el sector cárnico responde con propuestas innovadoras

En los últimos años la carne de alta calidad ha vivido una revolución tanto en su producción como en su consumo. La preocupación por la trazabilidad, el bienestar animal y las técnicas de crianza más sostenibles ha llevado a los consumidores a ser más exigentes, buscando productos que no solo ofrezcan un sabor excepcional, sino también garantías de origen y procesos responsables.

Dentro de este ámbito, destacan algunas razas que se han ganado el reconocimiento tanto en España como a nivel internacional. El Angus, originario de Escocia, es una de las más populares, junto a la carne de vaca

gallega, muy valorada por su ternura y sabor potente.

Más allá de estas clases, el mercado de carnes premium está abriéndose a nuevas opciones como son el choco de Finlandia, el guayw japonés e ibérico, y el simmental, carnes excepcionales que están ganando crédito.

Las carnes de calidad excepcional se convierten en una opción atractiva para los paladares más exigentes, como lo son los de los meatlovers. Con esta denominación se etiqueta a consumidores apasionados por la carne que buscan cortes exclusivos, madurados y con un sabor complejo. Los meatlovers buscan la mejor carne, pero



también una experiencia gastronómica única.

INNOVACIÓN: LAS TIENDAS GOURMET

La tradicional carnicería está experimentando una transformación radical. Los consumidores buscan

carnes no solo frescas y de calidad, sino también personalización en la compra. En este panorama, en la Marina Alta destaca la propuesta de Pare Pere, una empresa cárnica con una larga experiencia en el mercado de tres décadas que no ha dejado de innovar. En

su nueva gastrocarnicería de Ondara, abierta hace apenas diez meses, la carne de calidad siempre ha sido un referente gastronómico. Además de carne, para satisfacer los paladares más exigentes, el centro ofrece otras exquisiteces en vinos, quesos, embutidos o incluso platos elaborados.

Los clientes pueden degustar y compartir allí mismo, sobre la mesa, cualquier producto. Se trata de un concepto culinario distinto con el que Pare Pere ha accedido por la puerta grande a un nuevo nicho de mercado: los meatlovers.

Javier Miralles y Paco Isnardo, socios de este proyecto, destacan la gran acogida que ha tenido su propuesta empresarial. "Mucho mejor de lo esperado; en diez meses ya tenemos los registros de clientes que habíamos calculado alcanzar en dos años". "Tenemos un cliente muy exigente en cuanto a calidad", matizan. El chuletón, en cualquiera de sus modalidades, es el producto más codiciado, según apuntan los empresarios cárnicos.



**PAIRE
PERE**
GastroCarnicería



Mediterráneo en vena

A la fresca es el nombre del restaurante que da la bienvenida en la Plaza Dénia es vida del mercado gastronómico Els Magazinos. El nombre rinde tributo a la forma de vivir, tan tradicional, de los barrios del Mediterráneo. Pero también es una invitación a vivir el Mediterráneo en estado puro, como se hacía antes al anochecer, sentados en la calle, a la fresca en la puerta de casa, disfrutando de esa forma de relacionarse. Para Diana Cervera, el alma del restaurante, el nombre tiene mucho de evocación de la familia y de la niñez, de momentos de risas y de disfrute empapados de recuerdos, olores, ruidos y sensaciones.

De allí, surge una cocina que habla de proximidad, de territorio de temporada y de tradición. También algunos platos viajeros, que surgen a raíz de varios viajes, donde se presenta una cocina inquieta con recetas del mundo en las que el producto principal siempre es de proximidad.

Fiel al D*na desde sus inicios -A la fresca no ha fallado nunca-, este año ofrecen un plato muy característico de nuestras costumbres como es el tapeo, y qué mejor que los buñuelos de patatas bravas de A la fresca que son uno de sus platos estrella.

El saam de pescado de la lonja de Dénia envechizado es su otra propuesta. Con esta tapa el gran equipo profesional de este restaurante, tan inquieto, hacen un guiño a esa cocina viajera.

Tierra, mar y tradición son los pilares de un establecimiento de ambiente desenfadado que con-



juga tres conceptos: la esencia de un bar mediterráneo, de esos que transmiten proximidad y que invitan a tapear; el carácter de un restaurante donde comer paellas tradicionales, carnes de alta calidad y pescados de la lonja a la brasa; y el sabor de un chiringuito donde rodearse de buenos amigos para tomar algo, picotear o disfrutar de sus desayunos y del popular "esmorzar".

Terrazas como La Mediterránea o La Rosa, para observar una maravillosa puesta de sol con el marco del castillo de fondo o simplemente para disfrutar de los pequeños placeres de la vida, confieren a este establecimiento ambientes distintos pero conectados entre sí. A ellos se suma la plaza, que indiscutiblemente nos remite a la vida de barrio.

Todo ello, en un lugar en el que se puede empezar el día con un buen desayuno y acabarlo con un cóctel. No hay que pasar por altos sus pizzas a leña, elaboradas con harinas a la



pedra y masa madre. Ni olvidar que en A la Fresca se cuidan detalles como las intolerancias y las alergias. Su tarta de pistacho, mascarpone y

frambuesa, sin gluten, está siendo todo un éxito y pronto, antes de que lleguen los cítricos, presentará un nuevo cóctel: el de romero.

Siente. Comparte. Brinda. Repite.

Av. Alacant, 35 - Ondara 691 15 41 74

 Aguilar Grupo.

TIENDAS EN: BENISSA, CALP Y DÉNIA

96 573 07 45

HOSTELBE.COM

HOSTELBE.SHOP

INFO@HOSTELBE.COM

hostelBe 35

TIENDAS Y SUMINISTROS PARA HOSTELERÍA

35 años sirviendo excelencia: gracias por ser parte de nuestra historia

Celebrando la gastronomía en su máxima esplendor

SOMOS COLABORADOR OFICIAL Dna



Beekery

La importancia del trabajo diario y colectivo, desde la siembra hasta el horneado

Av. de Gandía, 25, 03700 Dénia. Tel.: 722 34 89 41

Horario: 8.00 a 19.00 horas de martes a viernes

sábados y domingos de 9.00 a 14.00 horas



SEGARIA

THAI FUSION RESTAURANT

MENÚ DEGUSTACIÓN THAI

35€ Bebida no incluida

Cocina Thai Fusión, elaborada por expertos cocineros que fusionan autenticidad y creatividad

Hotel Dénia Marriott La Sella. Alquería de Ferrando, S/N, 03760 Jesús Pobre, Alicante

¡RESERVA TU MESA YA!

Vicent Grimalt, alcalde de Dénia

“Som una joia gastronòmica a nivell mundial”

“Sabeu això que passa de vegades, que u no és plenament conscient del seu valor, de les seues capacitats, de l'admiració dels altres, fins que no t'ho diu una tercera persona?”

Doncs això ens ha passat a Dénia amb dos fites transcendents: la primera, el reconeixement com a Ciutat Creativa de la Gastronomia per part de la UNESCO, l'any 2025. Enguany, celebrem el dècim aniversari!

En segon lloc, la celebració de la primera edició, al passeig de la Marineta, del festival gastronòmic D*na, el 2017. Aquell primer D*na va esdevenir una espècie de catarsi i reivindicació col·lectiva d'una Dénia, formada per restauradors, productors, empresaris

i ciutadania en general que, de sobte, era molt, molt conscient del potencial captivador de la seua gastronomia, vinculada de manera inseparable a un territori, a un clima, a un paisatge i a una manera de viure la vida.

Apartir d'eixes dos grans proves de força, Dénia ha despegat com a gran referent gastronòmic del Mediterrani. La qualitat del nostre producte i de la nostra cuina ja eren inqüestionables; però la plataforma de difusió que ens ha brindat el reconeixement de la UNESCO i un esdeveniment del prestigi del D*na ho ha transformat tot.

I ara, a més, i el que és més important, en ho creem! Som una joia gastronòmica a nivell mun-



dial i ho som gràcies a autèntics ARTISTES de la terra, la mar i els fogons, encapçalats pel nostre gran ambaixador Quique Dacosta.

El cap de setmana del 27 i 28 de setembre, hi tornem; parem taula a vora mar i us convidem a compartir amb nosaltres un àpat on la protagonista és l'exquisita de saber viure la vida, gaudint de

les millors sensacions que ens regalen els cinc sentits: l'aroma de la mar, el blau del Mediterrani, el murmur de les ones, el contacte amb els amics i el sabor indescriptible de la cuina deniera.

Perquè la gastronomia és art i enguany ho reivindiquem en una gran trobada on tots els artistes hi són benvinguts!”

SOÑANDO un gulño
HECHO SABOR
 Pedreguer Part. Xara 101
 +34 634 44 23 30

ONDA CERO
 Onda Cero | Marina Alta | 102.5 FM

MÁS DE UNO MARINA ALTA

De lunes a viernes de 12:20h a 14:00h

Lluís Pons **Alba Alborch** **Sergio Dénia**

Dna Festival Gastronòmic Dénia

ARROCES

- ZA1 MIGUEL JUAN
- ZA2 EL MARINO
- ZA2 QMCOMO

PRODUCTORES

- P1 AMAR LO FRESCO
- P2 GRATTITUDE.ES
- P3 Celler LES FRESES
- P4 CONSERVAS ARTESANAS DEL NÍSPERO
- P5 DEFANGCUI CERÁMICA
- P6 BODEGA LAS VIRTUDES
- P7 HELADOS PALACIO
- P8 PICHÍ'S COFFEE ROASTERS
- P9 ANGELS OLEUM
- P10 CUP DE LA MUNTANYA
- P11 FRUTOS SECOS "LA PANSÀ"
- P12 BODEGA TEULADA
- P13 CARNOT LICOR DÉNIA
- P14 EL SERRALET DE SEGÀRIA
- P15 CA PAQUITINA
- P16 FINCA COLLADO
- P17 OLIGARUM - ELIXIR DE VIDA
- P18 TOT VALL DEL POP
- P19 JOAN DE LA CASA. VITICULTOR
- P20 MELECA MIEL
- P21 BODEGAS XALÓ

RESTAURANTES

- R0 POPPY BAR
- R1 TAPES LA XARA
- R2 FUEGO MARINA
- R3 DONDE LA DULCE
- R4 COQUERÍA JORDI AL NIN
- R5 BASTA!
- R6 TERRA DE SABOR DE MARTA
- R7 MESA LA MARINA
- R8 QUIQUE DACOSTA RESTAURANTES
- R9 LA COQUERIA
- R10 CIDONCHA
- R11 BEEKERY
- R12 MÍSTICO
- R13 DOA
- R14 SOUL
- R15 ATICCOOK DÉNIA
- R16 NOMADA
- R17 A LA FRESCA
- R18 CASA PEPA
- R19 NYASCOCA!

EXPOSICIÓN "8 EN LA MESA"

Descubre las diferentes instalaciones artísticas a lo largo del paseo.

27-28 Septiembre 2025

Marineta Cassiana, Dénia

SÁBADO 27 11:00 – 23:00 H

DOMINGO 28 11:00 - 20:30 H

