



- **La cocina en las aulas, con Evarist Miralles**
- **¿Desaparece la tapa convencional?**
- **Libros y Cocina: recetas con historia de la Marina Alta**

**D\*na 26**  
**26-27 SEPTIEMBRE 2026**  
**MARINETA CASSIANA, DÉNIA**

- Entrevista con el comisario Quique Dacosta
- Los vinos para degustar





# Quique Dacosta, comisario del D\*na Festival Gastronomico

Dénia vuelve a consolidarse como el gran epicentro gastronómico del Mediterráneo con la celebración de una nueva edición de D\*na Festival. Al frente del certamen, el cocinero Quique Dacosta (3 estrellas Michelin y 3 Soles Repsol) ejerce un año más como comisario y anfitrión de una cita que reúne a la vanguardia, a los artesanos locales y al gran público.

En esta ocasión, el festival sitúa en el centro del debate la transmisión del conocimiento culinario y el valor insustituible de los libros en la construcción de la cocina moderna. Dacosta reivindica el papel de la gastronomía como motor cultural, reflexiona sobre la sostenibilidad y la responsabilidad ética del comensal, y celebra con orgullo la participación histórica de Ferran Adrià, quien acompañará a los productores durante todo el fin de semana para clausurar una cita imprescindible.

**PREGUNTA:** El festival de este año está dedicado a la transmisión del conocimiento y al papel de los libros en la construcción de la cocina contemporánea. ¿Por qué otorgarle este protagonismo?

**RESPUESTA:** Es central, no es solo importante. Este año nos hemos centrado

en el libro como el soporte original sobre el que se ha construido la transmisión del saber en la gastronomía. Sin conocimiento no hay evolución posible, ya sea empírico, científico o aquel heredado de madres a hijos.

La gran revolución de la cocina de nuestro país, y su impacto en el mundo, nace precisamente de donar el conocimiento de manera altruista, por el bien común y por encima de individualidades. En mi caso, al ser un cocinero autodidacta sin formación académica reglada, mis mentores fueron los libros. Crecí mirando al mundo a través de las páginas. Hoy existen múltiples canales de divulgación, pero cuando comencé hace 40 años, los libros marcaban el rumbo del aprendizaje.

**P.: Como comisario de D\*na Festival, ¿qué hilo conductor ha querido plasmar en la programación?**

**R.:** Precisamente ese: el valor del libro y el acto de donar el conocimiento como motores de la vanguardia y de la evolución de las tradiciones. Todos los cocineros y cocineras que subirán al escenario principal a impartir clases magistrales son profesionales que han publicado obras clave o

que han dejado una huella tangible en la bibliografía gastronómica. Han compartido generosamente su experiencia a lo largo de sus trayectorias. A partir de esa premisa vertebradora, el festival despliega talleres, ponencias y una interacción directa y constante entre chefs, productores y público.

**P.: D\*na nació con la vocación de acercar la alta cocina a la ciudadanía. Con nueve ediciones a sus espaldas, ¿cómo valora la evolución de ese vínculo?**

**R.:** La evolución ha sido sumamente positiva y D\*na ha desempeñado un papel decisivo. Es un proyecto que ha dimensionado lo

## “La alta cocina camina siempre hacia adelante, en continua mutación y evolución”

que somos como pueblo, proyectando nuestra identidad al mundo a través de chefs, expertos y periodistas internacionales atraídos por un modelo inspirador y cercano.



“Cuando comencé, hace cuarenta años, los libros marcaban el rumbo del aprendizaje”

En estos años, la alta cocina ha ganado proximidad social gracias también a la televisión y a las redes sociales, transformando lo que antes era excepcional en algo accesible. D\*na ha participado de forma activa y pionera en abrir los escenarios de la alta gastronomía a la calle.

**R.:** Significa trabajar por la excelencia en todos los ámbitos. La gastronomía no es coto privado de la alta cocina ni de las estrellas Michelin; es una actitud y un respeto absoluto hacia el comensal y el producto. Se puede hacer gastronomía de máximo nivel en una coca tradicional, en una pizza o en una hamburguesa si se seleccionan materias primas de calidad y se elaboran con mimo, ya sea de forma artesanal o técnica.

Este título es un activo vivo que se defiende con iniciativas como D\*na o el Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia, pero sobre todo gracias al tejido hostelero, la lonja, los pescadores y los agricultores. La UNESCO representa un aura de responsabilidad: no podemos defraudar a nuestra historia

**P.: Dénia ostenta la distinción de Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO. ¿Qué trascendencia real tiene este sello más allá del reconocimiento formal?**

**CANFALI**  
Marina Alta  
**II EPOCA - Año XLVII**  
**N-9.805**

Director  
**JOSÉ VICENTE BOLTA**

Coordinación  
**LLUÍS PONS**

Redacción, montaje y diseño  
**DÍDAC VENGUT PINEDA**  
**LLUÍS PONS**  
**TANIA DEL ARCO**  
**MARÍA JOSÉ PALOMO**

Publicidad  
**LLUÍS PONS**  
**MARISA FERRER**

Edita  
**MARINA ALTA PERIÒDIC S.L.**  
Carretera Dénia-Ondara  
Edif. 2ª Rotonda  
Dénia - Alicante  
Tel. 96 578 07 03 · 616 479 976  
correo@canfalimarinaalta.com

Imprime  
**HENNEO PRINT**  
DEPOSITO LEGAL  
A - 1 - 1997

EST. 2014

**PICHIS**

COFFEE ROASTERS ·  
SPECIALTY COFFEE & TEA

[www.cafespichis.es](http://www.cafespichis.es)

**Tostador artesanal de cafés de especialidad**

**Tueste natural y a diario**

Descuento solo en web del 10% introduciendo el código **DNA26**

VALIDEZ 2 MESES

**EL REFUGIO DE DÉNIA**

[www.elrefugiodenia.es](http://www.elrefugiodenia.es)

C/ La Mar, 5 DÉNIA  
Reservas al Tel. 865 711 303





ni al esfuerzo colectivo de tantas generaciones que han situado a Dénia y a la Marina Alta como referentes internacionales.

**P.: Siempre ha defendido el territorio como motor creativo. ¿Qué singulariza a la Marina Alta dentro del panorama gastronómico?**

R.: Absolutamente todo. Su despensa, su historia y su condición de encrucijada cultural la convierten en uno de los grandes epicentros culinarios del Mediterráneo. Lo que ha entrado y salido por nuestros puertos a lo largo de los siglos define un recetario popular extraordinario, desde las salazones y los aceites hasta la riqueza de la pesca. Para mí, cocinar la Marina Alta y la Comunitat Valenciana desde Dénia es un auténtico privilegio; habitamos un entorno natural y cultural excepcional.

**P.: Esta edición cuenta con la ciudad portuguesa de Matosinhos como invitada. ¿Qué aporta este hermanamiento internacional?**

R.: Refuerza los lazos que unen a la red de Ciudades Creativas de la UNESCO. Somos pocas ciudades en el mundo con esta distinción y resulta fundamental generar puentes que faciliten el intercambio cultural y gastronómico. Es un viaje de ida y vuelta que nos enriquece mutuamente y nos permite aprender de sus raíces y tra-

diciones, tan ligadas al mar como las nuestras.

**P.: El sector reflexiona hoy sobre sostenibilidad, proximidad y respeto ambiental. ¿Qué papel le corresponde asumir a la cocina actual ante estos retos?**

R.: Un papel protagonista, sin duda, aunque el consumidor tiene una responsabilidad aún mayor a través de sus decisiones de compra. Cuando alguien pide una paella repleta de marisco por 14 euros, no solo se distorsiona la cultura gastronómica, sino que detrás suele haber una cadena de precariedad. Si el kilo de gamba roja de primera categoría cotiza a precios elevados en lonja, es matemáticamente imposible ofrecer ciertos platos a bajo coste sin que el primer eslabón —el pescador, el agricultor o el ganadero— pague las consecuencias.

La sostenibilidad exige un compromiso ético tanto en los restaurantes como en la cesta de la compra diaria: pagar el precio justo por el producto local y artesanal es un ejercicio indispensable de responsabilidad social.

**P.: ¿Es la gastronomía una herramienta real de transformación económica y social?**

R.: Totalmente. El mejor ejemplo y prueba evidente de ello es la propia ciudad



de Dénia.

**P.: Tras décadas de vanguardia, ¿hacia dónde se encamina la alta cocina?**

R.: Camina siempre hacia adelante, en continua mutación y evolución. La alta cocina nació históricamente vinculada a la aristocracia y la burguesía como un lujo exclusivo, pero ha ido adaptándose a los cambios sociales, políticos y econó-

micos de cada época.

Hoy conviven múltiples formas de expresión: no responde a los mismos códigos lo que ocurre en Tokio, Nueva York, Sudáfrica o Dénia. La alta gastronomía avanza de la mano de la sociedad, integrando una dimensión artística con la sensibilidad cultural e individual de cada cocinero. Es un movimiento vivo, plural y en constante

transformación.

**P.: La gran sorpresa de esta edición es la presencia de Ferran Adrià como cabeza de cartel. ¿Qué significa su participación en D\*na?**

R.: Ferran Adrià es la figura más trascendental de la cocina contemporánea mundial; desde Auguste Escoffier no ha existido nadie con semejante impacto revolucionario. Más allá de su genialidad creativa, Ferran personifica el espíritu de este festival: él transformó el paradigma al compartir generosamente sus hallazgos en congresos y libros, desterrando para siempre la vieja costumbre de ocultar las recetas.

Ferran siente una profunda estimación por Dénia y por la Comunitat Valenciana; ya en su primer libro, El sabor del Mediterráneo, dedicaba palabras a nuestra gastronomía. Es un inmenso honor que nos acompañe durante los dos días del festival y clausure el certamen el domingo por la tarde. Su presencia no será testimonial: estará recorriendo el paseo, conversando con los artesanos y probando los aceites, vinos, cocas, helados y tapas que definen nuestra comarca. Contar con su cercanía y apoyo es el mayor respaldo posible a la labor de nuestros productores.

**TASTE THE MEDITERRANEAN, FEEL THE SEA**

**El Rall**  
Tradició Gastronòmica

**+626 50 41 11**  
**www.elrall.com**

**Carrer del Navegant Josep Ribes, 3, Benissa (Alicante)**



# Un festival lleno de estrellas y sabor mediterráneo

La gastronomía volverá a ocupar un lugar protagonista en Dénia con la celebración de la novena edición del D\*NA Festival, una de las grandes citas culinarias del Mediterráneo y un encuentro que, año tras año, reúne a cocineros, productores, profesionales del sector y amantes de la cocina alrededor de una misma idea: poner en valor la cultura gastronómica como parte esencial de la identidad de un territorio.

Convertido ya en un referente dentro del calendario gastronómico nacional, el D\*NA Festival regresa con una programación que combina talento, conocimiento y emoción a través de ponencias, demostraciones culinarias, encuentros y actividades abiertas al público. Una edición que vuelve a reivindicar la importancia del producto de proximidad, la riqueza de la despensa mediterránea y el papel de la cocina como motor de creatividad, innovación y conexión entre generaciones.

Este año, el festival contará con la presencia de algunos de los nombres más destacados de la gastronomía contemporánea, entre ellos Ferran Adrià, Paco Roncero y Susi Díaz, tres chefs con trayectorias marcadas por la búsqueda constante de la excelencia y por distintas maneras de entender la evolución de la cocina. Sus experiencias, reflexiones y formas de interpretar los fogones serán uno de los grandes atractivos de una edición que reunirá a profesionales consagrados junto a nuevas voces del panorama culinario.

Más allá de una simple celebración gastronómica, el D\*NA Festival se ha consolidado como un espacio de encuentro donde la cocina sirve de hilo conductor para hablar de territorio, sostenibilidad, tradición

e innovación. Dénia, reconocida como Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO, volverá así a situarse en el centro de todas las miradas para celebrar una gastronomía que nace del mar y de la tierra, pero que también mira hacia el futuro.

Con una programación cargada de grandes nombres y nuevas propuestas, la novena edición del D\*NA Festival promete ser una nueva oportunidad para descubrir, compartir y disfrutar de la cocina en todas sus dimensiones, reivindicando el valor de quienes trabajan cada día para mantener viva la esencia gastronómica del Mediterráneo.

La presencia de Ferran Adrià en la novena edición del D\*NA Festival convierte esta cita gastronómica en un acontecimiento especialmente relevante. Su llegada a Dénia no supone únicamente la visita de uno de los chefs españoles más reconocidos internacionalmente, sino el encuentro con una figura que cambió para siempre la manera de entender la alta cocina y que abrió nuevos caminos para toda una generación de cocineros.

La cocina más próxima al territorio llega de la mano de Ausiàs Signes, de Ausiàs Restaurant, en Pedreguer; Bruno Ruiz, de Aticcook, en Dénia; José Manuel López, de CaSeko, también en Dénia; Nazario Cano, de Nazario Cano Restaurante, en Moraira, y Kristian Lutaud, cocinero vinculado a la historia de El Bulli y desde hace años a la gastronomía de la Marina Alta. El cartel incluye también otras formas de contar la gastronomía con Paola Freire, creadora de Foodtropa, y Anna Terrés, de Anna Recetas Fáciles, que han encontrado en los canales digitales otra manera de enseñar y divulgar la cocina.

## EL UNIVERSO DE FERRAN ADRIÀ

Hablar de **Ferran Adrià** es hablar de una revolución culinaria. Al frente de El Bulli, el restaurante situado en Cala Montjoi que se convirtió en un laboratorio creativo de referencia mundial, Adrià rompió las fronteras tradicionales de la cocina para convertir el acto de cocinar en una disciplina donde convivían creatividad, investigación, técnica y emoción. Su trabajo transformó conceptos como la textura, la presentación, la experiencia del comensal y la idea de menú gastronómico, situando española en el centro de la conversación



propia la cocina internacional.

Su aportación a la gastronomía contemporánea va mucho más allá de la creación de platos icónicos. Adrià impulsó una nueva forma de pensar la cocina basada en la búsqueda constante, la experimentación y el conocimiento profundo del producto. Técnicas como la deconstrucción, las espumas o las nuevas interpretaciones de ingredientes cotidianos se convirtieron en símbolos de una etapa de innovación que influyó en cocineros de todo el mundo y que todavía hoy sigue presente en muchos restaurantes de alta cocina.

Por eso, contar con Ferran Adrià en Dénia tiene un significado especial. Una ciudad reconocida por su vínculo con el Mediterráneo, el producto local y la tradición marinera acoge a un chef que representa precisamente la capacidad de la gastronomía para evolucionar sin perder sus raíces. Su presencia en el D\*NA Festival conecta dos miradas aparentemente diferentes pero profundamente relacionadas: el respeto por la memoria culinaria y la voluntad de imaginar cómo será la cocina del futuro.

## ÓSCAR MOLINA

Es uno de los chefs que mejor representa la evolución de la gastronomía mediterránea hacia una cocina contemporánea, creativa y profundamente ligada al territorio. Al frente de La Gaia, el restaurante gastronómico del Ibiza Gran Hotel, ha construido una propuesta personal en la que conviven la esencia de los productos locales con técnicas de vanguardia y una mirada abierta a otras culturas culinarias.



Con una trayectoria marcada por la búsqueda constante y el aprendizaje junto a grandes referentes de la cocina internacional, Molina ha desarrollado un estilo propio en el que el Mediterráneo es el gran protagonista. Su cocina se nutre del paisaje ibicenco, de sus productos de temporada y de la tradición de la isla, pero incorpora también influencias asiáticas y latinoamericanas que aportan nuevos matices a sus creaciones.

Molina acerca a Dénia la visión de un cocinero que entiende la gastronomía como un diálogo entre culturas y territorios. Óscar Molina representa una nueva generación de chefs que mira al futuro sin olvidar sus raíces, demostrando que la innovación también puede nacer del respeto por la identidad mediterránea.

**galiana**  
bodega

TIENDA ESPECIALIZADA EN PRODUCTOS GOURMET

Calle Magallanes 4 DÉNIA • [galianadenia@gmail.com](mailto:galianadenia@gmail.com)

GASTROBAR  
**CAIVAN**

Plaça País Valencia, 12. Ondara. Tel.: 685 95 55 37



## PACO RONCERO

Uno de los grandes nombres de la cocina de vanguardia española y uno de los chefs que mejor representa la unión entre creatividad, técnica e innovación. Su presencia en el D\*NA Festival aporta la mirada de un cocinero que ha dedicado su trayectoria a explorar los límites de la gastronomía contemporánea, siempre desde el respeto al producto y a la búsqueda de nuevas experiencias para el comensal.



Formado en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, Roncero desarrolló gran parte de su carrera en el Casino de Madrid, donde al frente de La Terraza del Casino consolidó un estilo propio basado en la investigación, la precisión técnica y la reinterpretación de la tradición. Su trabajo en este espacio le ha valido el reconocimiento de dos estrellas Michelin, convirtiéndolo en uno de los referentes de la alta cocina madrileña.

Discípulo de una generación de cocineros que transformó la gastronomía española, Roncero ha llevado la innovación a través de nuevas texturas, técnicas y formas de entender la experiencia culinaria. Su cocina combina el conocimiento científico con la emoción, dando lugar a platos donde la creatividad está siempre al servicio del sabor.

## SUSI DÍAZ

Representa una de las voces más reconocidas de la gastronomía valenciana y una figura clave para entender la evolución de la alta cocina en la Comunitat Valenciana. Al frente del restaurante La Finca, en Elche, ha construido durante décadas una propuesta personal en la que tradición, producto de proximidad y creatividad conviven en equilibrio.



Autodidacta y profundamente vinculada a sus raíces, Díaz ha convertido los recuerdos, los sabores de la infancia y la despensa mediterránea en el punto de partida de una cocina elegante y emocional. Su trabajo se caracteriza por reinterpretar recetas tradicionales desde una mirada contemporánea, incorporando técnica y sensibilidad sin perder la esencia de los ingredientes.

Además de su trayectoria entre fogones, Susi Díaz se ha convertido en una de las grandes embajadoras de la gastronomía española, acercando la cocina de autor a nuevos públicos y reivindicando el papel de la mujer en la alta cocina. Díaz aporta la mirada de una chef que demuestra que innovación y memoria pueden caminar juntas, y que la excelencia también nace de la conexión con el territorio y con la historia culinaria de cada lugar.

## DAVID F. JESÚS

Uno de los invitados de este año representa una nueva generación de cocineros que entiende la gastronomía como un diálogo entre territorio, producto y creatividad. Nacido en Setúbal (Portugal), ha desarrollado una trayectoria marcada por el aprendizaje junto a algunos de los grandes nombres de la cocina contemporánea, pasando por reconocidos restaurantes de alta gastronomía como Feitoria, Fortaleza do Guincho, Quique Dacosta, DiverXO y Frantzén.

Su cocina nace del respeto por la naturaleza y de una profunda conexión con los ingredientes, pero también de la curiosidad por explorar nuevas técnicas y culturas gastronómicas. Para David F. Jesús, cada plato es una forma de contar historias y de generar experiencias que van más allá del sabor, combinando memoria, emoción y una visión abierta del mundo.

Al frente de proyectos como Seiva, en Portugal, ha desarrollado una propuesta de autor en la que la creatividad y la sensibilidad hacia el producto son los grandes protagonistas. Su trabajo apuesta por una cocina consciente, donde los ingredientes vegetales, la estacionalidad y la relación con el entorno adquieren un papel fundamental. David F. Jesús simboliza una gastronomía contemporánea que mira al futuro desde la autenticidad, la investigación y el respeto por la esencia de cada ingrediente.



brases, vins i còctels

# FOC A FOC

CUINA AL FOC - POC A POC

## NO VENDEMOS HUMO. PERO SÍ FUEGO.

Cocina a la brasa, más de 90 vinos y sobremesa sin prisas

Callé Loreto 15, Dénia | [www.focafoc.com](http://www.focafoc.com) focafocdenia



La Marina Alta es un territorio donde la cultura del vino forma parte de su historia, de su paisaje y de la identidad de sus pueblos. Desde hace siglos, el cultivo de la vid ha acompañado la vida de esta comarca mediterránea, moldeando sus campos y transmitiendo un legado de conocimiento, esfuerzo y pasión por la tierra. Hoy, viticultores y bodegas mantienen viva esta tradición con una mirada renovada, apostando por la calidad, la sostenibilidad y la puesta en valor de variedades autóctonas que expresan el carácter único de este territorio.

Los viñedos de la Marina Alta cre-

## La singularidad de la comarca en la copa

cen bajo la influencia de un entorno privilegiado, entre montañas y mar, con un clima mediterráneo que aporta personalidad y equilibrio a sus vinos. La combinación de suelos singulares, muchas horas de sol y la brisa marina da lugar a unos caldos que reflejan la esencia de la comarca: frescura, autenticidad y

una marcada identidad vinculada al paisaje que los vio nacer.

La presencia de los vinos de la Marina Alta en D\*NA Festival 2026 supone una oportunidad para mostrar al mundo la excelencia de una producción vitivinícola que une tradición e innovación. Cada botella es el resultado de un profundo respeto

por la tierra y del compromiso de quienes trabajan para conservar y enriquecer un patrimonio gastronómico que forma parte del alma mediterránea.

En este encuentro de referencia para la gastronomía, los vinos de la Marina Alta compartirán protagonismo con otros grandes productos del territorio, reivindicando el valor de lo local y la importancia de conocer el origen de aquello que llega a nuestra mesa. Una invitación a descubrir unos vinos con historia, elaborados con mimo y capaces de transmitir, en cada copa, la singularidad de una comarca abierta al Mediterráneo.

**NOMBRE DEL VINO:** Bahía de Dénia

**BODEGA:** Bodegas Xaló

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

**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 barrica.

**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:** Atrapat

**BODEGA:** Celler Les Basses

**PRESENTACIÓN:** Botella Borgoña de 75 cl

**VARIEDAD DE UVA:** 100% Trepadell

**COSECHA:** 2025

**TIPO DE VINO:** Blanco Seco

**ALCOHOL:** 12 %

**CRianza:** 6 meses en tinaja de barro

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8°C

**VISTA:** Amarillo pálido

**NARIZ:** Fruta de hueso y muy mineral

**BOCA:** Salina, fresca y muy persistente

**MARIDAJE:** Arròs a banda, llandeta de peix, mariscos y pescados



**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:** 2025

**TIPO DE VINO:** Blanco Seco

**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:** Nimi Tossal Reserva

**BODEGA:** Joan de la Casa, Viticultor

**PRESENTACIÓN:** Vino blanco brisado de uva moscatel fermentado en barrica de roble y crianza de 12 meses en barrica 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:** Bisserot

**BODEGA:** Finca Mont Roig

**PRESENTACIÓN:** Vino blanco natural, seco. Sin sulfitos añadidos y levaduras autóctonas.

**VARIEDAD DE UVA:** Coupage de Chardonnay (80%), Viognier (10%) y moscatel de Alejandría (10%).

**COSECHA:** 2025.

**TIPO DE VINO:** Blanco.

**ALCOHOL:** 12,5%.

**CRianza:** Joven.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 12°.

**VISTA:** De color paja muy pálido y amarillo casi dorado con reflejos rojizos, brillante y luminoso.

**NARIZ:** Se muestra complejo, aportando aromas florales (almendro, geranio, jazmín) y frutales, manzana verde, pomelo, pera, frutas tropicales, melón.

**BOCA:** sabroso, expresivo y vivaz. Con una suave acidez que nos aporta frescura y cierta salinidad. Largo en boca, sabroso, expresivo, y vivaz. Con sabor a manzanas verdes, cítricos, frutas maduras, mango y piña y algo de especias. Con un final largo, limpio y fresco.

**MARIDAJE:** Con arroces tipo señoret, arroz a banda, y pescados a la plancha.



**NOMBRE DEL VINO:** Àmfora. Premio de Oro Aspa 2025.

**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 despalillado la primera semana de agosto.

**VARIEDAD DE UVA:** Moscatel

**D.O.:** Alicante

**COSECHA:** 2025

**TIPO DE VINO:** Blanco seco

**ALCOHOL:** 12%

**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.



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



SOCHEF



DISCEFA





# Libros y Cocina: recetas con historia de la Marina Alta

El D\*na va de libros y cocina, lo que nos brinda una ocasión para conocer los de casa, los más cercanos, no solo en espacio sino también en el tiempo, los de este siglo, que no son pocos. En las últimas décadas, diferentes autores han convertido recetas, productos y formas de cocinar en documentos de memoria colectiva, vinculando la cocina con el territorio, la agricultura, la pesca, las fiestas y las costumbres. Desde los recetarios impulsados por la MACMA hasta obras de carácter literario y etnográfico, estos libros permiten recorrer la comarca a través de sus sabores. La selección reúne algunas publicaciones aparecidas en el siglo XXI que ayudan a entender cómo se ha conservado, estudiado y reivindicado una cultura gastronómica que sigue evolucionando sin renunciar a sus raíces. Sus autores y editores son diversos, desde estudiosos particulares o en equipo, instituciones públicas o también algunas comisiones de fiestas.

## 1. Vademécum de cocina de la Marina Alta. Recetas tradicionales

**Autores:** Carlos Llorca Baus y Ángeles Ruiz

**Localización:** Marina Alta / Dénia

**Edición:** 2003

Uno de los grandes recetarios de referencia de la comarca. Recoge cocina tradicional y plantea la gastronomía como expresión de una cultura compartida por los distintos municipios de la Marina Alta. La obra fue concebida para conservar y divulgar ese patrimonio culinario y continúa siendo una referencia para conocer los platos tradicionales de la comarca.

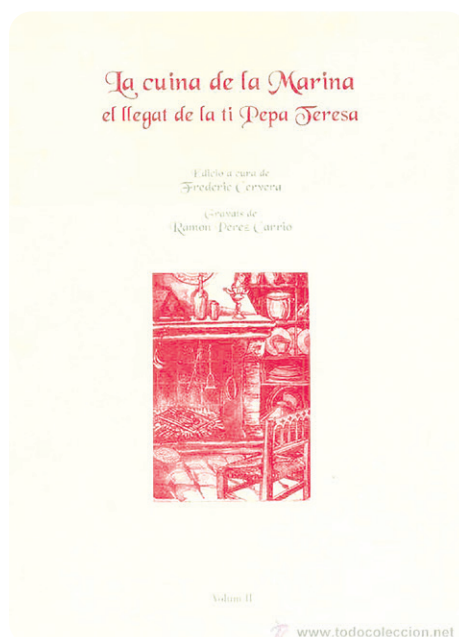
## 2. La cuina de la Marina, el llegat de la ti Pepa Teresa

**Autor:** Frederic Cervera

**Localización:** Dénia

**Edición:** 2003-2006

Una obra singular y de carácter bibliófilo, estructurada en dos volúmenes, que recupera el legado culinario de Pepa Teresa, vinculado a la tradición gastronómica familiar de Dénia. El primer volumen se publicó entre 2003 y 2005 y el segundo en 2006. El recetario parte de los productos del mar y de la tierra y recorre salazones, escabeches, marinados, arroces, guisos y otras elaboraciones tradicionales.



## 3. Rebostería a la Marina Alta. Els moriscs de la Marina Alta, 400 anys de l'expulsió

**Autores:** Vicent Ortuño y Jovi Lozano-Seser (coordinación)

**Localización:** Marina Alta / MACMA

**Edición:** 2009

La repostería sirve aquí como puerta de entrada a la historia. El libro nació dentro de las actividades conmemorativas de los 400 años de la expulsión de los moriscos y reúne cerca de un centenar de recetas. La propia publicación advierte de que no pretende atribuir un origen exclusivamente morisco a las elaboraciones, sino mostrar los



intercambios culturales que han contribuido a configurar la gastronomía comarcal.

## 5. La cocina marinera de Dénia

**Autor:** Toni Roderic Tost

**Localización:** Dénia

**Edición:** 2007

**Editorial:** Toni Roderic

El mar, la pesca y la cocina de los pescadores son los ejes de esta obra de Toni Roderic, dedicada a recuperar y divulgar la tradición marinera de Dénia. El autor se interesa tanto por lo que se cocinaba a bordo de las barcas como por las recetas que las mujeres de los pescadores preparaban en casa y por la evolución de esta cocina en los restaurantes dianenses. El libro reúne 146 recetas y recorre salazones, pescados, gambas y otros crustáceos, erizos, arroces, pasta, guisos, suquets y elaboraciones al horno. Más que un recetario, es un recorrido por una cultura gastronómica profundamente ligada al puerto, a la pesca y al Mediterráneo.

## 4. La cuina de la Marina Alta. Receptes i històries mediterrànies

**Autores:** Josep Vicent Miralles y

Marisa Piles

**Localización:** Xàbia / Marina Alta

**Edición:** 2018



Probablemente uno de los títulos que mejor encaja con la idea de «recetas con historia». Sus 56 recetas clásicas se acompañan de anécdotas, personajes y referencias a diferentes pueblos y épocas. El libro incorpora además aportaciones de Vicent Baydal, Felip Bens, Tono Fornés, Carles V. Fuster, Pepa Guardiola y Toni Sabater, con fotografías

**èquipalia**  
SUMINISTROS HOSTELEROS

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

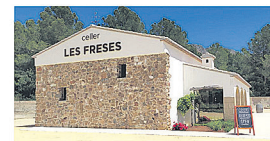
**è**  
info@suministrosequipalia.com

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

**LES FRESES**  
DE JESÚS POBRE



La filoxera llega a nuestra comarca, La Marina Alta en 1910, transformando el paisaje y haciendo desaparecer la viña que nuestros antepasados habían criado. Nuestro proyecto quiere devolverle la dignidad a las variedades autóctonas que son más felices en este lugar del Mediterráneo, ¿quieres participar de este sueño? Bienvenido a Les Freses.



[www.lesfreses.com](http://www.lesfreses.com)  
info@lesfreses.com Tel. 682 53 94 63



de José Vives.

## 6. Cocina con historia. Recuerdos de mi infancia



**Autor:** Juan Salvador Gayá Sastre  
**Localización:** Marina Alta, especialmente el entorno rural y tradicional de Dénia y Pedreguer  
**Edición:** 2016  
**Editorial:** Autores/Editores de obra propia

Juan Salvador Gayá recupera en Cocina con historia. Recuerdos de mi infancia una forma de cocinar estrechamente ligada a la vida cotidiana

de las generaciones anteriores. El libro se aleja de las recetas más conocidas de bares y restaurantes para adentrarse en una cocina doméstica, rural y de aprovechamiento, basada en lo que ofrecía cada temporada y en los métodos tradicionales de conservación. Cocinar en barro o en hierro colado sobre el fuego de leña, colgar los tomates, conservar las carnes en sal o aceite, secar verduras, preparar encurtidos y salmueras forman parte de este recorrido por la memoria gastronómica de la Marina Alta. El recetario está construido desde los recuerdos personales del autor y reivindica la cocina como parte de la cultura y de la identidad de un territorio.

## 7. Cuina de la memòria amb un pessic d'ànima

**Autoría:** Comisión de Fiestas de Alcalalí 2023  
**Localización:** Alcalalí (Vall de Pop, Marina Alta)  
**Edición:** 2023  
**Formato:** Recetario vinculado a las fiestas patronales de Alcalalí

Cuina de la memòria amb un pessic d'ànima recupera la gastronomia tradicional de Alcalalí a través de las recetas y los recuerdos de sus propios vecinos y vecinas. El recetario reúne platos vinculados a la cocina

popular del municipio y los acompaña de testimonios de personas nacidas entre 1928 y 1956, convirtiendo cada elaboración en una pequeña historia de vida. El proyecto, impulsado por la Comisión de Fiestas de 2023, nació como una iniciativa para recuperar y conservar una parte del patrimonio gastronómico y de la memoria colectiva de Alcalalí. Más que un libro de recetas, es un retrato de una forma de cocinar y de vivir transmitida entre generaciones, en la que los productos del territorio, las costumbres familiares y la cocina cotidiana adquieren protagonismo.

## 8. Xaló, cuina de tradició

**Autoría:** Majorals 2019 de Xaló  
**Localización:** Xaló, Vall de Pop, Marina Alta  
**Edición:** 2019  
**Extensión:** más de 121 recetas

Xaló, cuina de tradició es un recetario colectivo que recupera una parte de la memoria gastronómica de Xaló a través de las recetas aportadas por sus vecinos y vecinas. El libro reúne más de 121 elaboraciones caseras, desde arroces y guisos hasta conservas, cocas, bollos, dulces, platos de pescado y recetas con verduras y huevos. Entre ellas aparecen elaboraciones especialmente vinculadas a las celebraciones locales,

como los tradicionales «bollos» de la Festa del Romer. Cada receta representa una pequeña muestra de la cocina transmitida de generación en generación y de los productos habituales de la despensa local. La publicación incorpora además propuestas de maridaje con vinos blancos y mistela de Xaló, reforzando la relación entre gastronomía, territorio y cultura vitivinícola.

## 9. Cuinant des del record

**Autoría:** Ayuntamiento de El Verger, con la participación de nueve vecinas  
**Localización:** El Verger, Marina Alta  
**Edición:** 2025  
**Extensión:** 22 recetas

Cuinant des del record recupera la memoria gastronómica de El Verger a través de 22 recetas tradicionales aportadas por nueve vecinas del municipio. Tónica, Conchi, Pepita, Ángeles, Elvira, Rosario, Fani, María del Mar e Isa comparten platos heredados de madres y abuelas que forman parte de la cocina cotidiana y de la memoria colectiva local. Entre las elaboraciones aparecen la pebrera en salmorra, el mullador amb espina, la sang en ceba, el blat, el bescuit de Fabiola y los rosegons d'ametla. El recetario incorpora fotografías de los platos y de sus autoras.

HOSPITAL  
**HCB DÉNIA**  
 PERQUÈ **SOM MÉS** QUE UN HOSPITAL



Formamos parte del Plan de choque quirúrgico de la  
**Conselleria de Sanitat de la Generalitat Valenciana.**



### Urgencias 24H

Hospitalización, quirófanos de última generación y líderes en Radiodiagnóstico



Contamos con la única UCI privada entre Valencia y Benidorm



Trabajamos con las principales aseguradoras nacionales



Llámanos  
**+34 966 130 190**



Visita nuestra web  
**hcbhospitales.com**



¿Dónde estamos?  
**Camino de Gandía, 45**  
**Dénia, 03700 (Alicante)**



BODECA  
*Teulada*  
LA COOPERATIVA



[www.bodegateulada.com](http://www.bodegateulada.com)

Av. Las Palmas 32  
TEULADA

FRESCURA  
*que inspira*

SABOR LIGERO,  
MOMENTOS QUE QUEDAN.



EL NOU  
CAVALL  
VERD*e*  
CASA DE MENJARS





# AGENDA CULTURAL

## Setembre 2026



**El Verger** Dijous 3 a les 20h

Exposició col·lectiva

**MEDITERRANIS**

Del 3 de setembre al 8 de novembre

Torre dels Ducs de Medinaceli, Carrer Abadia 2



**Dénia** Divendres 4 a les 20h

Exposició **Iris Serrano**

**TRES CIENTOS TREINTAYTRES**

Del 4 de setembre al 11 d'octubre

Sala El Taller Túria, Els Magazinos, C/ Pont, 19



**Els Poblets** Dissabte 5 a les 12h

Exposició **Toni Ortola**

**RATLLADES**

Del 5 de setembre al 24 d'octubre

Casa de la Cultura d'Els Poblets, Avda. Mestre Vicent, 7



**Els Poblets** Dissabte 5 de 19 a 23h

**MERCAT D'ART**

Venda d'obres d'art en diferents formats (pintura, il·lustració, fotografia...)

dels artistes que han participat en Persianes amb Art.

Plaça del Castell, Els Poblets



**Dénia** Dijous 10 a les 19:30h

Presentació dels Llibres Premis de Poesia Adolfo Utor Acevedo 2025

**BLANCA DE SAIA** Magda Añón

**LA CASA DE LA LUZ** Jacob Lorenzo

Casa de Andalucía de Dénia, Carrer del 9 d'Octubre, 4



**Pedreguer** Dissabte 19 a les 12h

Exposició col·lectiva

**MATAOMBRES. PUNT I SEQUIT.**

Del 19 de setembre al 22 de novembre

Casa de la Cultura, Glorieta de la Creu, 14



¿De verdad podría desaparecer la tapa de los bares? Aquellas porciones individuales y sencillas que se servían en barquetas. Algunos profesionales y expertos advierten de su decadencia y reivindican su valor como atributo de la gastronomía local, a la vez que apuntan a una evolución hacia elaboraciones más sofisticadas o hacia las raciones compartidas.

El gastrónomo Juan Gayà es de los que advierten de este riesgo, ya que la tapa tradicional, al menos tal y como se ha conocido hasta ahora, atraviesa un momento delicado. El estudio de la cocina valenciana reclama medidas para evitar la pérdida de una costumbre tan vinculada a la cultura gastronómica valenciana.

Gayà, a partir de sus estudios y experiencias en el ámbito culinario, considera que durante años se ha dejado de reivindicar la cocina propia frente a otras ofertas gastronómicas «invasivas».

El experto defiende que la gastronomía local debe recuperar protagonismo y anima a los restaurantes a apostar por los productos de proximidad y por las recetas tradicionales. Lo hizo en el marco de un encuentro organizado por Onda Cero Marina Alta que convocó en el restaurante El Rall de Benissa a expertos en restauración y productores locales. «Tenemos nuestra propia gastronomía y el turista que viene no tiene que venir a comer pizza o cosas raras; tenemos que ofrecer lo nuestro», señala.

Gayà pone el foco especialmente en la evolución de la tapa, una tradición que considera en riesgo de desaparición. Recuerda que antiguamente los bares ofrecían pequeñas elaboraciones como ensaladilla o boquerones en vinagre acompañando una bebida, una práctica que, según afirma, se ha ido perdiendo.



## ¿Adiós a la tapa convencional?

Profesionales y expertos advierten del riesgo de su desaparición y reivindican su valor como atributo de la gastronomía local

El gastrónomo critica que la tapa haya pasado de ser un elemento habitual de los bares a convertirse, en muchos casos, en una ración más elevada de precio. «La tapa puede subir de precio, pero no podemos

permitir que desaparezca», sostiene.

Para Gayà, recuperar este formato gastronómico supone preservar una parte de la identidad culinaria y favorecer que vecinos y visitantes puedan conocer la cocina autóctona a través de propuestas sencillas, tradicionales y de calidad.

# Dna

na a través de propuestas sencillas, tradicionales y de calidad.

### EVARIST MIRALLES CONFÍA EN SU RETORNO

El cocinero y divulgador Evarist Miralles también reivindica el valor de la tapa tradicional y confía en que, pese a los cambios en los hábitos de consumo, acabará recuperando su espacio. El cocinero recuerda aquella manera de entender el tapeo en la Marina Alta, con una pequeña barqueta que acompañaba al vermut, al vino o a la cerveza con una porción sencilla y económica. Una fórmula que, además de servir para acompañar la bebida, era una forma de relación social.

Miralles considera que la desaparición de muchas barras de los bares, sustituidas por mesas para atender a un público que prefiere sentarse, responde también a la evolución económica y social. Sin embargo, está convencido de que se trata de un ciclo y de que la barra volverá.

El cocinero relaciona este posible regreso con los nuevos hábitos y con la situación económica de muchas familias. Frente al coste de una comida convencional en un restaurante, reivindica un modelo más informal, basado en tomar algo, comer una pequeña tapa y conversar sin estar sometido a los tiempos de un menú. «La manera nuestra mediterránea de celebrar siempre estará ahí», sostiene.

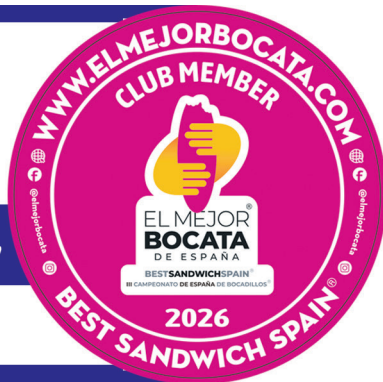
Para Miralles, la tapa no desaparecerá, sino que se reinventará y adoptará nuevas formas, aunque mantendrá su esencia. Confía así en que vuelvan las antiguas tradiciones gastronómicas, desde la barra y los taburetes hasta esas pequeñas porciones servidas en una barqueta, un modelo que considera genuino.

## EL MOSSET

### DÉNIA

Ganadores del premio "Innovación" en el Campeonato "Mejor bocata de España"

C/ Sertorio 24 DÉNIA  
Reservas al Tel. 96 642 54 16 • 649 526 234



**mundomarino**  
catamaranes



**Aniversario**  
Navega, disfruta y conecta.

[www.mundomarino.es](http://www.mundomarino.es)

Excursiones y paseos en barco desde el puerto de Dénia



## Beekery

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

Av. de Gandia, 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



En el Mercado Municipal

- Tapas
- Gamba de Dénia cocida
- Esgarrat con anchoa sobre tosta de pan de cristal

C/ Magallanes, 5. Dénia





mente mediterránea y que se debería incluso exportar.

## BARRAS SIN TABURETES

José Andrés Bisquert regenta desde hace décadas, junto a su esposa, Marga, el Bar Imperial de Xàbia, un referente en el Centre Històric de esta villa turística en la que la gastronomía también ocupa un espacio prominente. Su establecimiento llena cada tarde la amplia terraza de la Plaça de Baix, donde

centenares de visitantes disfrutan de la gastronomía junto a la pared de piedra tosca del edificio del Ayuntamiento.

Bisquert recuerda que la amplia barra del local ocupaba todo el fondo y lateral del recinto y que tenía mucha más superficie que la cocina. Hoy las proporciones se han invertido: más cocina y menos barra y, además, en desuso y sin taburetes.

El empresario destaca que los hábitos de consumo han cambiado y que hoy los platos de varias raciones

han sustituido completamente a la tapa, al menos en su establecimiento.

El Rei Jaume y el Bar Avinguda de Pedreguer son otros dos escenarios que ilustran esta transformación. En ambos casos, los cambios se produjeron tras la pandemia: mesas y sillas que se «comen» la barra. Los resultados se presumen satisfactorios porque, de momento, se mantienen.

Hay argumentos que apuntan a que la presión de los costes, la falta de personal, el turismo y la búsqueda

de una mayor facturación por cliente pueden estar empujando en esa dirección. La pandemia fue, simplemente, el momento escogido para ejecutar esa revolución.

En cualquier caso, la barra sigue ahí. La pregunta es durante cuánto tiempo continuará siendo el corazón del bar y no simplemente un elemento más dentro de un negocio orientado hacia las mesas.

Pasa a la página siguiente

Associació

# TOT VALL de POP

*La Vall de Pop, mucho más que turismo ...*

*gastronomía, paisajes, vinos, fiestas, cultura, tradición,...*

*Cada primer domingo de marzo...*

**FERIA**

# EMBUTIDO & PRODUCTO TRADICIONAL

*Ven y disfruta*





Viene de la página anterior

## MÁS DE UN CUARTO DE SIGLO DE LA RUTA DE LA TAPA DE DÉNIA

La Ruta de la Tapa de Dénia es una iniciativa que pone en evidencia la reconversión de la tapa para garantizar no solo su pervivencia, sino también para catapultarla hacia un espacio prominente dentro de la gastronomía local. En 2026 celebró su vigésimo séptima edición, entre febrero y marzo, y la respuesta fue excelente, tanto por parte del público como del sector de la hostelería.

La iniciativa está impulsada por el magazine gastronómico GuíaME, que dirige Manolo Martí, en colaboración con la asociación AEHTMA.

El profesional aclara que la idea funciona, y muy bien. De hecho, son más de 40 establecimientos los que participan y se esfuerzan con tapas muy elaboradas, nada que ver con el formato clásico. Se acompañan con vino o cerveza y a precios muy razonables.

El perfil de los establecimientos que se dan cita en esta convocatoria escapa del clásico bar «de toda la vida». Se trata más bien de cervecerías, locales de tapas o incluso restaurantes. Además de ser más voluminosas y elaboradas —lo que permite subir el precio—, se suelen servir en la mesa.

Dioni Monzonís, del restaurante el Mosset de Dénia, es uno de los asiduos a esta cita y también promueve otras iniciativas que tienen que ver con la gastronomía Dioni es de los que creen que la tapa tiene recorrido para rato. «Somos un país de tapas», sintetiza, a la vez que avala su evolución.

El Palleter, situado en el centro de Benissa, es otro de los locales que resiste con las tapas más clásicas, aunque no salen a cuenta, reconoce su gerente, Óscar Gosp. Ofrecer tapas en la barra obliga a tener camareros atendiendo el servicio, lo que genera un conflicto de personal si, a la vez, hay que estar pendientes de las mesas.

## La tapa evoluciona hacia modelos más elaborados



**Una fusión Japo-Valenciana de pan bao con figatell del mercat, cebolla caramelizada y teriyaki y kimchi ganó la última edición de la Ruta de la Tapa de Dénia. Una propuesta muy sofisticada.**



**La bebida se cubría con la “tapa” de comida, detalle que sirvió para bautizarla. (Imagen generada con IA)**

### TRES DEFINICIONES DE TAPA

La Real Academia Española es explícita en su definición: «pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida». La IA proporciona una definición más enrevesada: «desde una perspectiva de inteligencia artificial, una tapa se define como un concepto culinario y cultural interactivo: un bocado de tamaño reducido diseñado para potenciar la bebida, fomentar la sociabilidad y permitir probar múltiples sabores en una sola consumición».

Y, por último, en la Enciclopedia Larousse de 1967 se aporta un curioso detalle: «Pequeña cantidad de comida que se sirve para acompañar a la bebida, generalmente en aperitivos». En su origen, las tapas eran rodajas de embutidos o lonjas de jamón que se colocaban sobre las cañas o chatos de vino.

Aunque existen varias versiones sobre su origen, algunas lo sitúa tradicionalmente en la Edad Media. Una de las más conocidas cuenta que el rey Alfonso X el Sabio ordenó que el vino se acompañara con algo de comida para evitar que se bebiera con el estómago vacío. La comida se colocaba sobre la boca de la jarra o copa, de ahí que surgiera el término «tapa».



### Menú Degustación todos los días

Una experiencia gastronómica para saborear nuestra cocina más especial en un entorno único

**35€** Por persona  
Bebida no incluida



### Buffet Carvery de Navidad + concierto de Navidad

Este 25 de diciembre ven a celebrar con nosotros el día de Navidad en Dénia Marriott La Sella.

**96€** Por persona  
Bebida no incluida







## LA COCINA TAMBIÉN SE VIVE AL AIRE LIBRE

En **Fuego Difusión** llevamos el fuego más allá de la chimenea.

Cocinas de exterior, barbacoas premium, kamados y sistemas de cocción que convierten terrazas y jardines en auténticos espacios para cocinar, reunirse y disfrutar.

- Napoleon
- OFYR
- Kamado
- Cocinas de exterior

DISEÑO, FUEGO Y GASTRONOMÍA PARA DISFRUTAR DEL MEDITERRÁNEO DE OTRA MANERA.

Preguntanos como participar en nuestros talleres de cocina con barbacoa.



T. 96 642 33 30  
Madrigueres Sud, 64-B - Dénia  
[www.fuegodifusion.es](http://www.fuegodifusion.es)





## La cocina en las aulas

# Evarist Miralles: “La gastronomía tendría que ser vehicular en todas las escuelas”

“Si logramos que los niños entiendan la importancia de alimentarse bien y de cocinar en las escuelas, tendrán un mejor futuro”

La cocina en las aulas no es una realidad, sino más bien una reivindicación que abanderan algunos profesionales del sector de la hostelería. Uno de ellos es el cocinero, empresario, formador y divulgador Evarist Miralles, quien defiende introducir la cocina y la cultura gastronómica en el ámbito educativo.

La cocina y la gastronomía pueden ser mucho más que una cuestión relacionada con la alimentación. Para Miralles también pueden convertirse en una herramienta educativa capaz de conectar distintas materias, acercar a los alumnos a los productos de proximidad y recuperar una relación más directa con la cultura gastronómica. Miralles considera que se ha avanzado en los últimos años, pero entiende que todavía queda mucho camino por recorrer y apuesta por incorporar la gastronomía de manera transversal al currículo educativo.

**PREGUNTA:** ¿Qué presencia tiene actualmente la cocina y la cultura gastronómica en las aulas de la Comunitat Valenciana?

**RESPUESTA:** Sientendemos la cocina y la gastronomía también como aquello que comen los niños,

estamos en un momento delicado. Los hábitos han cambiado y muchos alumnos comen actualmente en comedores escolares. Si lo que ven representado allí es nuestra cultura gastronómica, creo que tenemos un problema. Por eso, un



grupo de cocineros de la comarca pensamos que la gastronomía tendría que ser vehicular en todas las escuelas.

**P.:** ¿Qué significa exac-

tamente que la gastronomía sea una herramienta vehicular?

R.: Que se pueda utilizar para aprender otras materias. Por ejemplo, en

matemáticas, en lugar de trabajar las fracciones con tornillos, se podrían aprender a partir de una receta.

Pasa a la página siguiente

**PRODUCTO**

**DONDE EL MAR NO ES SÓLO UN PAISAJE;  
ES LA RAZÓN DE SER DE NUESTRA COCINA.**

**SINGULAR SH HOTELS**

**FIELES A NUESTRA FILOSOFÍA KM 0 Y COMPROMETIDOS CON LOS PESCADORES  
LOCALES CONVIRTIENDO LAS CAPTURAS DIARIAS DE LA BAHÍA EN  
LAS AUTÉNTICAS PROTAGONISTAS DE NUESTRA MESA.**

**Carrer Vall de Alcalá s/n (Hotel SH Jávea) @ restaurante\_producto\_javea  
Tel. 960 059 406 • reservas.javea@sh-hoteles.com**

**FINCA MONT ROIG**  
PEDREGUER

**VINOS NATURALES · PEDREGUER (ALICANTE)**

info@fincamontroig.es  
Tel.: 660 988 367  
fincamontroig.es



Viene de la página anterior

Hay experiencias piloto en Xàbia y otras iniciativas que se están haciendo muy bien. Al final, comer es algo que hacemos todos los días y, si conseguimos que los niños entiendan la importancia de una gastronomía de calidad, de alimentarse bien y de cocinar en las escuelas, tendrán un mejor futuro también desde el punto de vista gastronómico.

**P.: Cuando hablamos de educación gastronómica, ¿a qué nos referimos?**

R.: Yo creo que hablamos de socializar. Socializar no es solamente comerse un plato. Es ir al mercado y comprar el producto, ir a las lonjas, hablar con los agricultores, saber distinguir un producto auténtico, uno recién recolectado, un producto vivo de otro que viene en plástico. Evidentemente, todo el mundo tiene que poder alimentarse, pero tenemos que enseñar a los niños a desarrollar un espíritu crítico para que sepan distinguir unas cosas de otras. La industria es muy lista y muchas veces todo gira en torno a lo salado o a lo dulce, sin matices.

**P.: ¿Consideras que los niños y jóvenes conocen suficientemente la gastronomía y los productos propios de nuestro territorio?**

R.: Yo no los conozco suficientemente y ya soy una persona adulta. Creo que no se conoce lo suficiente. Siempre hay nuevos pescados por descubrir, nuevas verduras, verduras antiguas que se están recuperando, nuevas técnicas de cocina e incluso nuevas formas de cortar y preparar los productos. Hay mucho trabajo por hacer.

**P.: ¿Se ha avanzado en los últimos años en la introducción de la gastronomía en el ámbito educativo?**

R.: Creo que sí. Cuando yo empecé con esto, prácticamente no estaba presente. Hoy, en la mayoría de las escuelas que conozco, se hacen talleres. Hay muchas acciones sociales y políticas relacionadas con los niños y la gastronomía. En esta comarca tenemos la suerte de contar con muchas iniciativas vinculadas a nuestras tradiciones y a la voluntad de preservarlas y enseñarlas. Lo importante es que no nos quedemos encerrados en que eso es lo bueno, sino que la gente sea consciente de lo que estamos haciendo.

**HISTORIA Y CULTURA DE UN PUEBLO**

**P.: ¿Qué papel deberían tener los colegios e institutos en la transmisión de esa cultura gastronómica?**

R.: Es fundamental, porque hablamos de historia y de cultura de un pueblo. Antes había institutos con cantinas donde podías comprar un bocadillo y había una relación humana. Hoy muchas veces esa cantina o ese comedor se han sustituido por máquinas de vending. Ya no existe esa relación humana: pagas con dinero o con una tarjeta y tienes un producto. La escuela debe enseñar también aquello que nos prepara para la vida. Y comer y socializar están muy relacionados.

**P.: ¿Debería convertirse en una asignatura?**

R.: No sé si tendría que ser una asignatura, pero sí podría trabajarse dentro de los comedores, hacer clases y desarrollar actividades. Ya hay iniciativas que conectan a personas de distintas edades y ámbitos. Lo importante es que haya continuidad. No podemos hacer una actividad hoy y no repetirla. Tenemos que seguir enseñando para que, al menos, los niños sepan distinguir y después puedan decidir si quieren una cosa u otra.

**P.: ¿Qué beneficios tendría aprender desde pequeños a cocinar y conocer los productos?**

R.: Si consideramos que cocinar es el acto más íntimo que hacemos cada día y que más veces repetimos a diario, debería ser fundamental saber distinguir los productos e incluso aprender a sentarse en una mesa. Nosotros hemos hecho experiencias con niños y se puede observar cómo se comportan en la mesa. Todo eso forma parte de nuestra cultura mediterránea: socializar y comer. Lo considero fundamental.

**P.: Desde tu experiencia, ¿qué dificultades existen para llevar la cocina y la gastronomía a las aulas?**

R.: El principal obstáculo suele ser la voluntad de querer hacer las cosas. Hablo de los niños, de los padres, de los consejos escolares y también de las políticas que deberían promoverlo. Además, existen dificultades económicas. Pero hay experiencias que demuestran que se puede hacer.

Recuerdo una que hicimos con padres en la escuela de mi hija. Nos dimos cuenta de que los niños no comían vegetales y montamos un huerto en el que sus abuelos, que eran agricultores, plantaban lechugas y zanahorias con ellos. Durante todo el proceso estudiaron la biología y el ciclo de la tierra. El examen final consistía en preparar una ensalada o algún plato con los ingredientes que habían recogido. La cocina era la excusa para aprender otras disciplinas: biología, lengua, relevo generacional... Y los niños se sentían orgullosos de que sus abuelos estuvieran allí.

**P.: ¿Existe suficiente conexión entre el mundo educativo y el sector gastronómico?**

R.: Depende de las personas. Hay personas que



tienen interés por aprender, conocer y relacionarse, y otras que están más cerradas. También ocurre en los restaurantes: hay profesionales que están centrados en su trabajo y consideran que ya tienen suficiente con eso. Pero cuando tienes inquietud por conocer lo que tienes a tu alcance, se crean relaciones y vínculos. Si conoces un producto, hablas con la persona que lo produce y compartes un momento con ella, creas sinergias y seguramente también una economía circular para todos.

**P.: Por último, Si pudiera plantear una propuesta concreta a los responsables de Educación, ¿cuál sería?**

R.: Que se incluyera la gastronomía en el currículo. No necesariamente como una asignatura, sino como una manera de educar. Por ejemplo, que los mayores enseñaran a los pequeños

a poner una mesa y que se generara una especie de tribu dentro de las propias aulas. Que ir al comedor fuera un disfrute y no un castigo. Y que se intentara cocinar dentro de la propia escuela, con personas que supieran hacerlo y utilizando productos locales y de proximidad.

Es complicado y tiene un coste, pero creo que existe voluntad para hacerlo. Porque si la alimentación es buena, sana y equilibrada, también está lo que nosotros llamamos el «peix de la memòria», el sabor. ¿Qué recordarán estos niños cuando sean mayores? ¿Recordarán una bandeja cuadrada o recordarán sentarse a la mesa y comer en un plato de porcelana? Evidentemente, tiene un coste y tenemos que estar dispuestos a asumirlo.

**FOTOS: KARALA AUDIOVISUAL**



**LLIBRERIA PUBLICS**  
Patricio Ferrándiz, 16. Dénia  
965780543 / 653539728  
info@llibreriapublics.com

*Leer la gastronomía,  
compartir la vida*

¡NOS VEMOS EN EL FESTIVAL!

**D\*na** 26-27 Set. 2026  
Marineta Cassiana



**Desde 1991**



¡Felicidades, CANFALI,  
por 50 años informando!

holaWIFI

La operadora de  
la Marina Alta y la Marina Baixa  
de internet, móvil y TV.

Internet por antenna

**HASTA 1 GB**

Fibra óptica

**DE 1 GB Y 10 GB**



Marqués  
de Campo 6, Dénia



[www.holawifi.net](http://www.holawifi.net)



635 30 30 30





# Pare Pere, una vida dedicada a la carne

Javier Miralles y Paco Isnardo han convertido su pasión en la gastrocarnicería de referencia en España con un concepto único en el mercado

Detrás de cada pieza que llega a las vitrinas de Pare Pere hay más de treinta años de conocimiento, esfuerzo y pasión. La historia de esta gastrocarnicería de Ondara comienza en 1992, cuando dos jóvenes emprendedores, Javier Miralles y Paco Isnardo, tomaron las riendas de la carnicería Garcés, en Dénia. Su objetivo era claro: ofrecer una carnicería diferente, basada en la máxima calidad y en el respeto absoluto por el producto.

## DEL OFICIO TRADICIONAL A UN CONCEPTO REVOLUCIONARIO

Con los años, Javier y Paco han sabido evolucionar sin perder la esencia del oficio. En 2024 dieron un paso más

allá con la apertura de su Gastrocarnicería en Ondara, un espacio pionero en España que combina carnicería de autor, maduración propia, gastronomía, degustación y formación.

“Queríamos crear un lugar donde la gente pudiera conocer, aprender y disfrutar la carne como lo hacemos nosotros cada día”, explica Paco Isnardo.

## CALIDAD, TRANSPARENCIA Y PASIÓN POR EL PRODUCTO

La selección de razas nacionales e internacionales, la maduración controlada y el trato cercano con el cliente son los pilares de su filosofía. En Pare Pere no solo se compra



**Javier Miralles y Paco Isnardo, fundadores de Pare Pere Gastrocarnisseries.**

carne, se vive una experiencia gastronómica completa.

nuestros clientes”, afirma Miralles.

## MÁS DE 30 AÑOS CRECIENDO JUNTOS

Desde aquel pequeño comienzo en Dénia hasta convertirse en un referente nacional, la historia de Pare Pere es la de dos amigos que han hecho de su pasión su forma de vida. “Seguimos con la misma ilusión del primer día, buscando lo mejor para

## EL FUTURO, SEGUIR INNOVANDO

Con la mirada puesta en el futuro, Javier y Paco continúan viajando, formándose y descubriendo nuevos productos para seguir ofreciendo lo mejor de la carne y la gastronomía. Porque en Pare Pere, la tradición no está reñida con la innovación: es su motor.



**Paco Isnardo en la zona de degustación de la gastrocarnicería.**



**Javier Miralles muestra una de las piezas de carne madurada.**

## PARE PERE EN CIFRAS

- Fundada en 1992
- Más de 34 años de experiencia
- Referente en maduración y selección de carnes
- Concepto único en España: carnicería, gastronomía, degustación y formación
- Ubicación: Ondara (Alicante)





En una comarca donde la gastronomía se entiende como devoción al terruño, hacer helado artesano trasciende el simple postre veraniego. En la Marina Alta, territorio abanderado por la cocina de proximidad, el obrador de Helados Palacio en Pedreguer se ha erigido en bastión de la autenticidad frente al avance implacable de los procesados industriales y las franquicias impersonales.

Bajo la batuta del maestro Óscar Palacio y la premisa irrenunciable «del terreno a la tarrina», la firma elabora lo que define con orgullo como Helado Artesano Mediterráneo. Su secreto radica en desterrar pastas químicas y aire artificial para apostar por la despensa comarcal: almendra marcona tostada, turrón de pura cepa, cítricos del valle e ingredientes de temporada cosechados a escasos kilómetros. Esta nobleza en la materia prima logra una cremosidad densa y un balance organoléptico limpio que seduce al paladar más exigente.



## Del terreno a la tarrina del helado

Sobrevivir en este mercado sin diluir la esencia ha exigido valentía y rigor profesional. Lejos de competir en precios o volúmenes masivos, Helados Palacio ha blindado su identidad convirtiéndose en el aliado predilecto de la hostelería de calidad y de restaurantes que exigen un helado gastronómico honesto. Su sello oficial de Artesanía de la Comunitat Valenciana avala una producción diaria que cuida cada temperatura y respeta los tiempos de maduración.

La prueba de fuego de esta fidelidad al origen se vive cada año en el prestigioso festival gastronómico D<sup>\*</sup>na de Dénia. Allí, entre la élite culinaria y miles de visitantes en la Marineta Cassiana, su stand levanta una expectación desbordante. Largas colas de aficionados buscan sus creaciones, confirmando que la vanguardia culinaria no reside en inventar artificios, sino en servir, con maestría y en cada cucharada, la verdad intacta de nuestra tierra.



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



HostelBe, empresa con más de 35 años con sede en Benissa, se ha consolidado como una firma referencia en el suministro para la hostelería en la Marina Alta, con una actividad que se extiende también a diferentes puntos de las provincias de Alicante y Valencia. Su propuesta abarca desde el montaje de hoteles, cafeterías y restaurantes hasta maquinaria, vajilla, menaje y mobiliario, con una oferta orientada a cubrir las necesidades de los profesionales del sector.

Dentro de su estrategia para darse a conocer, las ferias y exposiciones ocupan un espacio destacado. Son una oportunidad para reunir en un mismo lugar las principales novedades y soluciones que pueden resultar de interés para el hostelero, facilitando el acceso a un sector en constante evolución.

«Lo que ofrecemos son todas las novedades del sector y las acercamos al máximo posible al hostelero para que no tenga que ir a diferentes sitios», señala Jorge Rodríguez, del departamento de Marketing y Comunicación. El objetivo es que el profesional pueda conocer en un único espacio diferentes propuestas de maquinaria, menaje, vajillas y equipamiento, comparar opciones y descubrir nuevas posibilidades para su negocio.



## Vestir a la hostelería

HostelBe apuesta por las ferias y los eventos gastronómicos

La presencia de HostelBe también se extiende al ámbito de los eventos, donde la empresa desarrolla acciones de patrocinio vinculadas especialmente a la gastronomía. Una apuesta que persigue poner en valor la cocina y la hostelería locales y, al mismo tiempo, favorecer el encuentro entre profesionales.

La gastronomía se convierte así en un punto de conexión. Alrededor de una mesa surgen conversaciones, relaciones y oportunidades de colaboración entre restaurantes, establecimientos y otros actores del sector. Ese componente de encuentro y networking forma parte también de la filosofía con la que HostelBe participa en este tipo de iniciativas.

«Queremos fomentar el encuentro relacionado con la gastronomía, dar prioridad a nuestra gastronomía, que es única, y apoyar todo ese poder culinario que reúne a la gente alrededor de una mesa», señala Rodríguez. Las citas más inmediatas son los certámenes del D\*na y Alicante Gastronómica.

Ferias y eventos cumplen, por tanto, una doble función: acercar producto y conocimiento a los profesionales y reforzar la imagen de una empresa vinculada al día a día de la hostelería. Una forma de estar cerca del sector y de transmitir un mensaje claro: HostelBe quiere ser un aliado para los profesionales, tanto en el equipamiento de sus negocios como en las iniciativas con las que buscan darse a conocer.

Un mensaje claro: HostelBe quiere ser un aliado para los profesionales, tanto en el equipamiento de sus negocios como en las iniciativas con las que buscan darse a conocer.

Un mensaje claro: HostelBe quiere ser un aliado para los profesionales, tanto en el equipamiento de sus negocios como en las iniciativas con las que buscan darse a conocer.

Un mensaje claro: HostelBe quiere ser un aliado para los profesionales, tanto en el equipamiento de sus negocios como en las iniciativas con las que buscan darse a conocer.

# hostelBe

TIENDAS Y SUMINISTROS PARA HOSTELERIA

La oferta más completa del mercado para el profesional de la hostelería

La gastronomía también se construye en los encuentros

Ferias, congresos, showcooking y encuentros profesionales donde apoyamos la innovación, el talento y la cultura gastronómica

Concurso Gamba Roja de Dénia

DNA Dénia

Gourmate Race Moraira

Alere Dolia Moraira

Alicante Gastroómica 2025



Más información:

96 573 28 73

info@hostelbe.com

Tiendas en Benissa - Calp - Dénia



hostelbe.com



# ISLA MARINA DÉNIA

## UN DESTINO DENTRO DEL DESTINO

12 RESTAURANTES EN SU ISLA GASTRONÓMICA

*Cambia de ritmo  
y ven a Isla Marina Dénia  
a disfrutar donde el mar  
y la gastronomía se encuentran*

**A m o r e**

Reservas: 34 663 57 75 68

**THE CUT**  
STEAK HOUSE DÉNIA

Reservas: 34 865 714 357

**REPUBLIC**

Reservas: 966 43 01 23

**MESA**  
La Marina

Reservas: yourmesa.com

**THE FOOD & LOUNGE BAR**  
BY REPUBLIC®

Reservas: 965 75 39 47

**RZ**

**THE RED ZONE**  
BAR-RESTAURANTE

Reservas: 621 27 94 65

**agua de mar**  
UN MAR DE SENSACIONES

Reservas: 966 42 50 07

**CAVAL**  
RESTAURANT & CLUB

Reservas:  
restaurantecaval.com

**BASTA!**  
RESTAURANTE DÉNIA

Reservas: 965 75 39 88

**MALA VITA**  
BBQ, COCKTAILS & GOOD VIBES

Reservas: 966 11 45 65

**RESTAURANTE FUEGO MARINA**

Reservas: 965 43 97 48

**Julietta**  
en su balcón

Reservas: 621 06 60 59



Rafa Carrió, alcalde de Dénia

# “Hi ha receptes que no necessiten estar escrites per a contar una història”

Les hem après mirant les mans dels nostres avis i àvies, les hem repetides a casa i les hem compartides al voltant d'una taula. Altres, afortunadament, algú va decidir escriure-les. I gràcies a eixe gest tan senzill i generós, hui continuem aprenent d'elles.

D'això parla enguany el D<sup>\*</sup>na Festival: de compartir el que sabem, preservar-ho i fer-ho viatjar.

En esta novena edició, els llibres i el coneixement gastronòmic són el fil conductor d'una gran festa que els dies 26 i 27 de setembre torna a convertir la Marineta Cassiana en una enorme taula oberta a la Mediterrània.

El D<sup>\*</sup>na ha aconseguit una cosa extraordinària: reunir en un ma-

teix espai la cuina que naix a les nostres cases, als camps, a la mar i als mercats amb l'alta gastronomia i alguns dels grans noms de la cuina. Ací conviuen el receptari popular i la innovació, els productors i els grans cuiners, la tradició i l'avantguarda. I eixa combinació parla molt bé de Dénia.

Durant estos dies, la nostra ciutat torna a convertir-se en un gran aparador gastronòmic, cultural i turístic, capaç de projectar al món els nostres productes, el nostre territori i eixa manera tan mediterrània que tenim d'entendre la vida. Un festival que ha crescut fins a convertir-se en una de les grans cites gastronòmiques del país, sense perdre les seues arrels.



Perquè l'excel·lència gastronòmica no comença al plat. Comença en la terra i en la mar, en les persones que treballen el producte i en tot el coneixement que hem anat acumulant i compartint durant generacions.

Enguany obrim els llibres, ence-

nem els fogons i tornem a parar taula davant de la mar.

Us convidem a gaudir amb nosaltres. A tastar, descobrir, aprendre i compartir. Perquè compartir és viure! I el D<sup>\*</sup>na és la nostra manera de celebrar la gastronomia davant la mar i oberts al món.



**BEBER · COMER · GOZAR**

**TEX-MEX**

**CON AMOR Y CARÁCTER.**

---

**Tex-Mex, brasa y horno de leña.**  
Platos que sorprenden y un lugar al que apetece volver.

**LOS JUEVES SE VIVEN AQUÍ**

**BUFFET MEXICANO**  
**+ MÚSICA EN DIRECTO**

Todos los jueves del año. ¡Ven a vivirlo!

**SABOR, MÚSICA Y BUENA COMPAÑÍA.**

Partida Xara, 101 · 03750 Pedreguer, Alicante

**RESERVAS**

 **+34 634 442 320**





## El Blanco del Mediterráneo



**BODEGAS  
XALO** LA CUNA DEL  
MOSCATELL

Vive la Experiencia con nuestras  
**VISITAS GUIADAS Y CATAS**

info y tienda online  
[www.bodegasxalo.com](http://www.bodegasxalo.com)

