

D^{*}naFòrum

*Cuinant
una terra.*

25, 26 i 27 novembre CDT Dénia



*Llaurant
un futur.*

PROGRAMA 2019



DⁿaFòrum

Han passat quatre anys des que la UNESCO incorporava Dénia a la xarxa internacional de Ciutats Creatives de la Gastronomia. S'adquiria en aquell moment un ferm compromís amb un projecte per recuperar el Sistema Agroalimentari de la Marina Alta i treballar decididament per la sostenibilitat del desenvolupament futur. Es tanca ara una primera etapa que ens ha permès saber on estem, quins problemes ens afecten i quines alternatives tenim per davant. El projecte “Dénia&Marina Alta Tastinglife” és un full de ruta per anar construint un model que, amb el turisme com a motor imprescindible, recupere el sistema agroalimentari, el món rural i l'entorn natural, de manera que aquest done més valor i singularitat a l'oferta turística comarcal.

Creiem que és un bon moment per parar-se a pensar. El D*NA Fòrum vol ser un punt de trobada on parlar i pensar sobre el que tenim i el que volem tindre, sobre les preocupacions més properes: allò que fan els que treballen la nostra terra, el menjar que ofereixen els nostres cuiners, o les oportunitats que productors, empresaris i emprenedors han d'aprofitar en el nou escenari turístic.

El D*NA Fòrum té una doble vessant. Per una banda volem escoltar, conèixer i reconèixer models i visions de provada solvència, i per l'altra reflexionar sobre els nostres productes, els nostres recursos i la nostra cuina. Està plantejat com una reflexió que implica quatre grans àrees estretament lligades: Turisme, Territori, Gastronomia i Sostenibilitat. Té, a més, un fil transversal i comú: el Coneixement que els envolta.

Els debats seran també un camp de prova, un laboratori d'idees que faça més segura la transició a un model que, a més, puga ser un referent per a altres territoris pròxims des de la implicació de Turisme Comunitat Valenciana i la seua marca, Exquisit Mediterrani, que explora potencials i alternatives al voltant de la gastronomia local.

La supervivència del planeta és actualment objecte de diagnòstics preocupants. En les solucions que proposen els experts tenen un paper especialment sensible, si no decisiu, les ciutats i els territoris. És en l'entorn més immediat on cal actuar per prevenir i frenar els efectes dels desafiaments. La cultura alimentària és, a més, l'àmbit que millor disposició presenta per actuar. És el bressol de tradició i identitat, sector d'activitat econòmica bàsica, font de coneixement incessant i escenari on les societats es relacionen amb el seu territori. És, per tant, l'espai idoni per promoure pràctiques en la direcció dels Objectius per al Desenvolupament Sostenible (ODS) que s'ha marcat la comunitat internacional per a l'any 2030.

El turisme gastronòmic s'ha convertit en la tercera raó que valora el viatger a l'hora de decidir el territori que visitarà, segons l'Organització Mundial del Turisme. Un dels signes més consolidats de l'oferta turística comarcal ha sigut precisament la gastronomia, i al seu voltant es pot configurar un nou model, amb identitat pròpia, que impulse el sistema agroalimentari i recupere el ric patrimoni cultural i mediambiental. La gastronomia local potser el marc on dissenyar, des de la sostenibilitat, el progrés de les pròximes dècades. Tenim molt a dir. Parlem-ne.

9.00-9.30 ACREDITACIONS I RECOLLIDA DE MATERIAL

9.30-10.00 ACTE D'INAUGURACIÓ D'NA FÒRUM

10.00-11.00 TURISME GASTRONÒMIC, UN VALOR A L'ALÇA

El turisme gastronòmic creix a un ritme evident en tot el món. Reptes, riscs i oportunitats per a un futur sostenible.

Moderadora:

Reme Cerdà

Gerent de l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria i Turisme de la Marina Alta (AEHTMA).

Ponent:

Iñaki Gaztelumendi

Consultor de turisme gastronòmic de l'Organització Mundial del Turisme (OMT) i assessor del Basque Culinary Center (BCC). Coordinador de l'Informe Global sobre Turisme Gastronòmic de l'OMT.

Taula d'experiències:

Joan Carles Cambrils

Fundació Turisme València.

Pepa Font

Fundació Dénia Ciutat Creativa.

11.00-11.30 PAUSA CAFÉ

11.30-12.30 SABOREA ESPAÑA: 10 ANYS D'EXPERIÈNCIES EN TURISME GASTRONÒMIC

La plataforma Saborea España vincula els productes gastronòmics a les experiències turístiques. Què es fa i quin resultat està donant?

Moderador:

Lluís Pujol Marco

Gerent de Saborea España.

Taula d'experiències:

Saborea Vinaròs: Gabriel Quesada, Tècnic de Turisme de Vinaròs.

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

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

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

12.30-13.30 TURISME SOSTENIBLE I PATRIMONI ALIMENTARI

La Marina Alta té un patrimoni gastronòmic reconegut. Cuina, territori i identitat són les claus per a construir una destinació turística diferenciada.

Moderador:

Jovi Lozano-Seser

Gerent de la Mancomunitat Cultural de la Marina Alta (MACMA).

Ponent:

Antoni Massanés

Director General de la Fundació ALICIA (Alimentació i Ciència), Premi Nacional de Gastronomia Saludable.

Taula d'experiències:

Vicent Ortuño

Fundador de la MACMA.

Juan Gayà

Cronista gastronòmic.

Maria Diago

Biòloga, redactora de guia de restaurants sostenibles.

13.30-15.00 PAUSA LUNCH ("PICAETA")

15.00-16.00 L'ARRÒS I LA MARJAL: DOS REFERENTS DEL TERRITORI

El cultiu i la cuina de l'arròs tenen al darrere una rica tradició i han d'estar al capdavant de la innovació en el patrimoni alimentari de la Marina.

Moderador:

Lluís Ruiz Soler

Periodista gastronòmic.

Ponent:

Maria José San Román

Cuïnera. Restaurant Monastrell (Alacant).

Taula d'experiències:

Rafa Soler

Cuïner. Restaurant Audrey's (Calp).

José Ruiz Egea

Gerent de la Cooperativa "Virgen de la Esperanza-Arroz de Calasparra".

Vicent Dominguis

Productor d'arròs, Pego Natura.

16.00-17.00 EL BLAT DE LA MARINA

El blat ha passat de ser un producte indispensable del territori a tindre una presència testimonial. La recuperació de les varietats tradicionals assegura una cuina local amb futur.

Moderador:

Andreu Costa

Associació Riurau Jesús Pobre.

Ponent:

José Carlos Capel Rivas

Crític gastronòmic de El País i autor del llibre La tradición del pan artesanal en España.

Taula d'experiències:

Victor García Torres

Banc de llavors tradicionals de blat.

Josep Gordillo

Col·lectiu Blat de la Marina.

Raquel López Vanbeek

Fornera i rebostera.

17.00-18.00 L'OLI, ELEMENT BÀSIC DE LA NOSTRA CUINA

L'oli defineix el caràcter i el gust d'una alimentació pròpia i sana. És també el paisatge agrícola present en la cuina i en la salut.

Moderadora:

Clara Giner

Periodista.

Taula d'experiències:

Gonzalo Estela

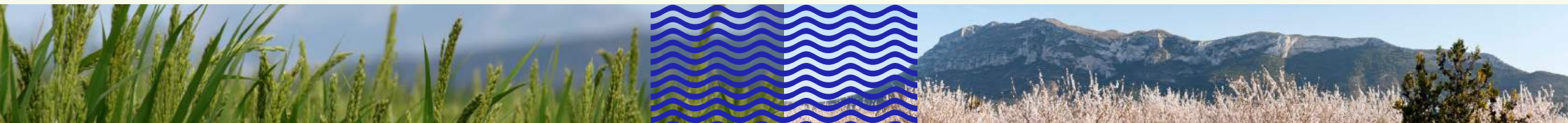
Grup d'Acció Local Muntanya d'Alacant.

Marino Lucas

Productor. Col·lectiu d'Oli El Trompallot.

Evarist Miralles

Cuïner formador del CdT.



10.00-11.00 ELS MERCATS: PRODUCTES I CANALS DE DISTRIBUCIÓ

De la terra i la mar a les mans dels cuiners. Vells i nous camins per dissenyar una estratègia de retrobament.

Moderador:

Carles Hostalet

Associació Riurau Jesús Pobre.

Ponent:

Enric Navarro

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

Taula d'experiències:

Victor Garcia

Tècnic de la Xarxa Agrícola CREAMA.

Santiago Signes

Distribuïdor de productes locals, Celler de la Marina (Gata).

Vicent Martí

Oficina de la Innovació i Creativitat. Projecte Bancalet.

11.00-11.30 PAUSA CAFÉ

11.30-12.30 TERRITORI I SOBIRANIA ALIMENTÀRIA: EL CAS DE L'AMETLA

La ferida de l'ametla i el clam per la supervivència dels recursos tradicionals.

Moderador:

Paco Alonso

Periodista RTVE.

Ponent:

Gustavo Duch

Director de la revista *Soberania Alimentària, Biodiversidad y Culturas*. Autor de *Alimentos bajo sospecha*.

Taula d'experiències:

Faustino Mestre

SAT Ametla d'Alcalalí.

Leonardo Gómez

Productor Ecològic.

12.30-13.30 UNA ULLADA A LA CUINA DE LA MARINA

Es pot parlar de Nova Cuina de la Marina? Què és i què aporta?

Moderador:

Jesús Trelis

Periodista gastronòmic. Capde redacció de *Las Provincias*.

Ponent:

Miquel Ruiz

Cuiner. El Baret de Miquel (Dènia).

Taula d'experiències:

Ferran Giró

Cuiner. Restaurant Arrels (Dènia/Gata).

Bruno Ruiz

Cuiner. Restaurant Aticcook (Dènia).

Borja Susilla

Cuiner. Tula Restaurante (Xàbia).

13.00-15.00 PAUSA LUNCH ("PICAETA")

15.00-16.00 LA VINYA, EL VI I LA PANSA A LA MARINA ALTA

L'oportunitat dels productes amb tradició i qualitat. Un pas més.

Moderadora:

Mara Bañó

Viticultora *Les Freses*.

Ponent:

Carles Llarch Cruset

Ceramista, elaborador de vins, boig per la terra.

Taula d'experiències:

Paco Teuler

Ca l'Angels (Polop).

Diego Mena

Restaurant Mena (Dènia).

Ovidio Mas

Productor de pansa (Llíber).

16.00-17.00 RAMADERIA: LA RECUPERACIÓ NECESSÀRIA I POSSIBLE

El blat ha passat de ser un producte indispensable del territori a tindre una presència testimonial. La recuperació de les varietats tradicionals assegura una cuina local amb futur.

Moderador:

Alfred Martínez

Editor de la guia *Menjar bé a la Marina Alta*.

Ponent:

Xesc Reina

Ramader i mestre artesà xarcuter (Can Company).

Taula d'experiències:

Sergi Soria

Carnisseria Rabossa (Vall de Laguar).

Enric Miró

Cuiner. Restaurant Miró Cuina (Vall de Gallinera).

Juan Ripoll

Ramader ovella guirra (Altea).

17.00-18.00 LA PESCA: UN RECURS RENOVABLE

Tindrem suficients productes pesquers per als pròxims anys? Fórmules responsables d'explotació de la mar.

Moderador:

Miguel Ángel

Civera Meléndez

Biòleg.

Ponent:

Joan Baptista

Company Claret

Doctor en Biologia.

Investigador de l'Institut de Ciències de la Mar (Consell Superior d'Investigacions Científiques, CSIC).

Taula d'experiències:

José Antonio Sepulcre

President de la Cofraria de Pescadors de Dènia.

Jose Manuel Miguel

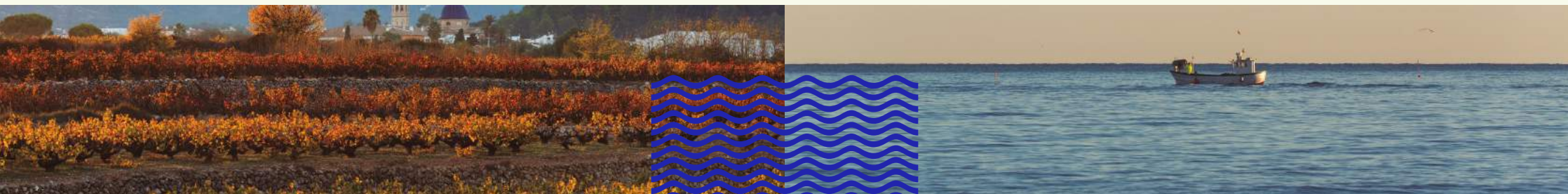
Cuiner. Restaurant Beat (Calp).

Mariluz Piera

Cuinaera. Restaurant El Pegolí (Dènia).

Àgueda Vitòria

Guia de turisme pesquer.



10.00-11.00 AGRICULTURA ECOLÒGICA, UNA OPORTUNITAT PER AL MÓN RURAL

Fer la transició és fer una aposta pels sabors autèntics i la salut del territori.

Moderador:

Santos Ruiz

Gerent del Consell Regulador de la denominació d'Origen *Arròs de València* i periodista gastronòmic *Levante-EMV*.

Ponent:

Josep Roselló Oltra

Servei de Producció Ecològica de la Conselleria d'Agricultura.

Taula d'experiències:

Tono Paris

Agricultor.

Inés Cardona

Cuïnera. Restaurant La Cambra d'Inés (Xàbia).

11.00-11.30 PAUSA CAFÉ

11.30-12.30 INNOVACIÓ I ARRELS EN LA CUINA DE LA MARINA

Una reflexió professional sobre cuina creativa, patrimoni actualitzat i turisme de qualitat.

Moderador:

Lluís Ruiz Soler

Periodista gastronòmic.

Ponent:

Quique Dacosta

Cuïner. Quique Dacosta Restaurante (Dénia).

Taula d'experiències:

Kiko Moya

Cuïner. Restaurant L'Escaleta (Cocentaina).

Nazario Cano

Cuïner. Restaurant El Rodat (Xàbia).

12.30-13.30 LES HERBES MENGÍVOLES EN L'OFERTA GASTRONÒMICA

El gust de la biodiversitat en la cuina local.

Moderador:

Jaume Soler

Botànic.

Taula d'experiències:

Antoni Orengo

Autor d'*Herbari Mengívol*.

Pep Solà

Cuïner. Restaurant Fusta Orgànic (Gandia).

Montserrat Enrich

Experta en herbes silvestres i el seu ús culinari.

13.30-15.00 PAUSA LUNCH (“PICAETA”)

15.00-16.00 L'HORTA: UN ESPAI VITAL

L'ús de la terra i les fronteres de la ciutat. La compatibilitat entre l'espai urbà i l'espai agrícola.

Moderador:

Kiko Pastor

Agricultor, Hort Obert.

Ponent:

Ferran Gregori Ferrer

La Unió de Llauradors.

Taula d'experiències:

Hèctor Carrió

Redactor del Pla Estratègic de Desenvolupament Agrari de Pedreguer.

José Manuel López

Cuïner Restaurant Peix i Brases (Dénia). Col·lectiu El Garrofer.

16.00-17.00 EL CONEIXEMENT EN LA CUINA I L'ALIMENTACIÓ

Formar en la gastronomia: de l'escola a la universitat.

Moderador:

Josep Vicent Mascarell

Professor.

Ponent:

Josep Bernabeu

Mestre

Director de Gasterra-UA, catedràtic d'Història de la Ciència de la Universitat d'Alacant.

Taula d'experiències:

Pepe Crespo

Director de *Prionomy*.

Charo Cabrera

Professora i etnòloga.

José Manuel Biseto

Agriecologia.

17.00-18.00 CONCLUSIONS I CLOENDA



Coordinador
Pep Romany

Consell Tècnic Assessor
**Quique Dacosta, Miguel Ángel Civera,
Evarist Miralles, Josep Bernabeu,
Oficina de la Innovació
i la Creativitat, Turisme Dénia.**

Organitza



Patrocina



★ Certificació acadèmica d'1,8 crèdits ECTS per la Universitat d'Alacant. Informació: gasterra@ua.es
Inscripció: <https://cvnet.cpd.ua.es/preinsua/estudio.aspx?idioma=ca&codest=GE66>

Col.labora



saboreaespaña



www.dna-forum.es