Dna
Festival
Dénia

1-2/10
2022

PROGRAMACIÓN

ESCENARIO PRINCIPAL

~ 1/10 ~

12:00 - 12:45	**RICARDO TEMIÑO,** La Fábrica (Burgos)
12:45 - 13:30	**CRISTINA FIGUEIRA,** El Xato (La Nucia, Alicante)
13:30 - 14:15	**FEDERICO CERVERA, DIANA CERVERA Y LUIS CAÑIZARES,** Els Magazinos (Dénia)
14:15 - 15:00	**MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN,** Monastrell (Alicante)
15:00 - 16:30	**PAUSA**
16:30 - 17:15	**AINA SERRA,** Casa Pepa (Ondara, Alicante)
17:15 - 18:00	**JOSE MANUEL LÓPEZ,** Peix&Brases (Dénia)
18:00 - 18:45	**MARCOS MORÁN,** Casa Gerardo (Prendes, Asturias)
18:45 - 19:30	**CRISTINA BAIXAULI,** Agua de Mar y Casa Benjamín (Dénia)
19:30 - 20:15	**EL GUISO MARINERO,** Julia Lozano (El Faralló, Dénia), Rosa Martí (La Giralda, Dénia), Mari Luz Piera (El pegolí, Dénia) y Quique Dacosta

~ 2/10 ~

12:00 - 12:45	**RAFA SOLER,** Audrey`s (Calpe, Alicante)
12:45 - 13:30	**DIEGO GUERRERO,** Dstage (Madrid)
13:30 - 14:15	**VÍCTOR MARTÍN,** Trigo (Valladolid)
14:15 - 15:00	**BRUNO RUIZ,** Aticcook (Dénia)
15:00 - 16:30	**PAUSA**
16:30 - 17:15	**ASÍ SE COCINA UN PLATO GUÍA REPSOL,** Maria Ritter, directora de Guía Repsol Kiko Moya, L' Escaleta (Cocentaina. Alicante) Vicky Sevilla, Arrels (Sagunto, Valencia) David López, Local de Ensayo (Murcia)
17:15 - 18:00	**MARIO SANDOVAL,** Coque (Madrid)
18:00 - 18:45	**MIQUEL RUIZ,** El Baret de Miquel (Dénia)
18:45 - 19:30	**MANUEL ALONSO,** Casa Manolo (Daimús, Valencia)

Dna
Festival
Dénia

1-2/10
2022

PROGRAMACIÓN

ESCENARIO CENTRAL

~ 1/10 ~

12:00 - 13:30	**CDT DÉNIA,** centro donde se forman los futuros profesionales de hostelería y turismo de la Marina Alta: IES Maria Ibars y Universidad de Alicante
13:30 - 14:15	**MASSIMO ARIENTI, GIOVANNI MASTROMARINO Y MATÍAS FARFAN,** Nómada (Dénia)
14:15 - 15:00	**MARIO DORIA Y QUIQUE BARELLA,** Gastroadictos (Valencia)
15:00 - 16:30	**PAUSA**
16:30 - 17:15	**BELÉN ESCRIVÁ Y ÓSCAR MARÍ,** La Xerna del Mar (Dénia)
17:15 - 18:00	**ANTONIO JESÚS MORANTE,** Café Plaza (Catral, Alicante)
18:00 - 18:45	**ROBERTO ATZENI Y MIGUEL BONET,** Malaspina (Benidorm, Alicante)
18:45 - 19:30	**MIQUEL GILABERT Y JOSE MANUEL BISETTO,** Mare (Benidoleig, Alicante)
19:30 - 20:15	**EVENOR SEVILLA Y FRANCISCO FLORES,** Masía la Mota (Alcoy, Alicante)
20:15 - 21:00	**ETERNAMENTE JÓVENES,** Moscatel en la marina

~ 2/10 ~

12:00 - 12:45	**GERMÁN LÓPEZ Y CAROLINA OLIVA,** Olea By Serawa (Moraira, Alicante)
12:45 - 13:30	**CARLOS MILLARES,** La Mar Blava (Benicarló, Castellón)
13:30 - 14:15	**NACHO BARCOS,** Capicúa (Benicassim, Castellón)
14:15 - 15:00	**MARTÍN SIRE Y PEDRO BLESA,** Miró (Alicante)
15:00 - 16:30	**PAUSA**
16:30 - 17:15	**CRISTINA MANZANARES,** Nou Raspa (Concentaina, Alicante)
17:15 - 18:00	**LILIT YEGHOYAN,** Clandestino Gastro-Bar (Novelda, Alicante)
18:00 - 18:45	**XIMO PASTOR, JAUME PASTOR Y ANTONIO FORNÉS,** Mar de Sámar (Dénia) y Carnot (Dénia)
18:45 - 19:30	**ÁLEX TUR Y SAÚL TUR,** Cavall i L´Androna (Dénia)

Dna
Festival
Dénia

1-2/10
2022

PROGRAMACIÓN

* TALLERES ESPACIO AQUALIA *

~ 1/10 ~

12:00 - 12:45	**Taller: Vegetales, frutos secos y legumbres: alimentación divertida para el deportista.** Por David Castelló, (Restaurante Tapes, La Xara, Alicante)
16:30 - 17:15	**Taller: Aceites.** Por Brígida Jiménez, directora del IFAPA de Cabra, (Córdoba) y Maria José San Román, Monastrell (Alicante)
17:45 - 18:30	**Limpieza de pescado: pescadilla, salmonete y rape.** Por Marta Devesa, Restaurante Hogar del Pescador (Villajoyosa, Alicante
19:00 - 20:00	**Taller: Coctelería**

~ 2/10 ~

12:00 - 12:45	**Taller: Cocción de marisco.** Por Carolina Álvarez, Jefa de cocina de Quique Dacosta Restaurante (Dénia)
13:15 - 15:00	**Taller: Paella Valenciana.** Por Raúl Magraner, Restaurante Bonaire (El Cabañal, Valencia)
16:30 - 17:15	**Taller para niños: No sabéis cocinar ni un huevo** Por Domenico Vildacvi, jefe de partida de Quique Dacosta Restaurante (Dénia)
17:45 - 18:30	**Taller familiar: Elaboración de masa para cocas.** Por Antonio Cidoncha, director general de Cidoncha y Almudena Sánchez, directora de producción de Cidoncha (Dénia)
19:00 - 20:00	**Taller: Jóvenes moscateles.** Bodega Aida y Luis y Bodegas Riko