

D*na reunirá a Ferran Adrià, Paco Roncero y Susi Díaz alrededor de una gran mesa frente al Mediterráneo

- **El festival, comisariado por Quique Dacosta, regresará a la Marineta Cassiana de Dénia el 26 y 27 de septiembre en una edición centrada en la transmisión del conocimiento gastronómico, con *showcookings*, talleres, catas y puestos de degustación abiertos al público.**

Dénia, 3 de septiembre de 2026. Ferran Adrià, Paco Roncero, Susi Díaz, Óscar Molina o Paola Freire son algunos de los protagonistas de D*na Festival Gastronòmic 2026, que los próximos 26 y 27 de septiembre volverá a reunir en Dénia (Alicante) a grandes nombres de la gastronomía, cocineros emergentes, productores, restauradores y artesanos, en un fin de semana de propuestas y actividades abiertas al público.

Bajo la dirección creativa del chef tres estrellas Michelin Quique Dacosta, la novena edición de D*na pone el acento en la transmisión del conocimiento gastronómico, desde el aprendizaje entre cocineros hasta los libros como herramientas de ese legado compartido. Sobre esa relación entre experiencia y palabra escrita han conversado hoy **Quique Dacosta**, **Vicky Sevilla**, chef de Arrels en Sagunto, y **David Figueras**, editor de Planeta Gastro, en la presentación del festival y que también ha contado con la participación de **José Manuel Camarero**, secretario autonómico de Turismo de la Generalitat Valenciana, y **Rafael Carrió**, presidente de la Fundación Dénia Ciutat Creativa de la Gastronomía y alcalde de Dénia.

Dacosta ha explicado que D*na nació con la voluntad de abrir al público el conocimiento que se genera en las cocinas y hacer que circule más allá de los grandes restaurantes. “Queremos democratizar los conocimientos que surgen de la alta cocina para que puedan servir también a quienes cocinan en sus casas”, ha señalado el chef.

Entre los grandes protagonistas de esta edición estará **Ferran Adrià**, una de las figuras más influyentes de la gastronomía contemporánea, que acercará al público del D*na su particular forma de entender la cocina y la creatividad. Dacosta ha destacado que Adrià será el invitado estrella de esta edición por “su liderazgo en la transformación de la cocina española y por haber sido uno de los cocineros que tuvo claro que el conocimiento se debía donar de una manera abierta para que la cocina pudiera seguir evolucionando”.

Junto a Adrià, el festival reunirá formas muy diferentes de entender la cocina. **Paco Roncero**, al frente de Paco Roncero Restaurante, en Madrid, llegará a Dénia con una trayectoria marcada por la investigación y la vanguardia, mientras que **Susi Díaz**, chef de La Finca, en Elche, representa una cocina ligada al producto mediterráneo. Desde Ibiza se sumará **Óscar Molina**, chef de La Gaia, y desde Portugal, **David F. Jesús**, de Seiva, con una propuesta centrada en el mundo vegetal.

La cocina más próxima al territorio llegará 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 elBulli y desde hace años a la gastronomía de la Marina Alta. El cartel se abre además a 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.

Durante dos días, la Marineta Cassiana de Dénia volverá a transformarse en una gran mesa frente al Mediterráneo. Más de 800 metros de recorrido permitirán pasar de los *showcookings* de algunos de los grandes nombres de la cocina a demostraciones en directo, talleres abiertos al público, catas y encuentros con quienes producen y cocinan cada día en el territorio.

La despensa que sostiene buena parte de esa cocina se mostrará a través de los puestos de 24 productores, 20 establecimientos de restauración y tres espacios dedicados al arroz como representación de los productos de la Marina Alta y la Comunidad Valenciana. A ellos se unirá Matosinhos, ciudad portuguesa invitada a D*na 2026 como miembro de la Red de Ciudades Creativas de la Gastronomía de la UNESCO, a la que Dénia pertenece desde 2015.

El alcalde de Dénia y presidente de la Fundació Dénia Ciutat Creativa de la Gastronomia, Rafa Carrió, ha destacado que esta novena edición "representa muy bien la esencia del D*na: compartir la gastronomía, nuestro producto y todo el conocimiento que hay detrás con la gente". Carrió ha subrayado también la dimensión del evento. "Durante dos días tendremos 32 talleres y 10 ponencias en el Escenario del Mar, pero detrás de todas estas cifras hay una misma idea: aprender, probar, descubrir y, sobre todo, compartir".

Por su parte, el secretario autonómico de Turismo, José Manuel Camarero, ha señalado que D*na "es mucho más que un evento gastronómico" y ha puesto en valor una edición que habla de "recuperar la cultura, las tradiciones y, sobre todo, de la transmisión de las recetas y del conocimiento". Una forma de entender la gastronomía que, según Camarero, representa también "el turismo que queremos, ligado a los productos, las tradiciones y la identidad de la Comunitat Valenciana".

D*na volverá así a convertir la Marineta Cassiana en una gran mesa abierta frente al Mediterráneo, donde quienes cocinan, producen y trabajan alrededor de la gastronomía podrán compartir de cerca su experiencia con los miles de visitantes que se acercan cada año a esta gran cita del calendario gastronómico nacional.

D*na Festival

D*na Festival está organizado por la Fundación Dénia Ciudad Creativa de la Gastronomía (integrada por el Ayuntamiento de Dénia, CEDMA, AEHTMA y Baleària), en colaboración con el propio Ayuntamiento de Dénia, con Turisme Comunitat Valenciana, con el Patronato Provincial de Turismo Costa Blanca como colaborador institucional y con el chef tres estrellas Michelin, Quique Dacosta, como comisario gastronómico. La novena edición de este festival lo consolida como una de las grandes citas gastronómicas de nuestro país y posiciona a la ciudad de Dénia —que en 2015 fue nombrada Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO— como capital gastronómica del Mediterráneo.

www.dnafestivaldenia.com

ORGANIZA



PROMUEVE

