

# D<sup>\*</sup>na Fòrum

*Cuinant  
una terra.*

*Llaurant  
un futur.*



**Naciones  
Unidas**

Día de la Gastronomía Sostenible  
18 de junio



## Presentación conclusiones

18 JUNIO 2020 - Webinar de 12:00h a 13:30h horas

Seminarios CdT online gratuitos para el sector turístico





[Aquí](#)

DESCARGA EL DOCUMENTO

### Francesc Colomer

Secretario autonómico de Turismo

### Vicent Grimalt

Alcalde de Dénia

### Josep Bernabeu

Director de Gasterra

### Pep Romany

Chef. Coordinador del D\*NA Fòrum: Cuinant una terra, llaurant un futur.

### Miguel Ángel Civera

Biólogo. Experto en desarrollo local y asesor de la Oficina de la Innovación i la Creatividad de Dénia

### Toni Reig

Periodista. Asesor de comunicación de la Oficina de la Innovación i la Creatividad de Dénia

# D\*NA Fòrum: presentación de conclusiones

18 JUNIO 2020 - Webinar de 12:00h a 13:30h horas

## OBJETIVO

*D\*NA Fòrum, cuinant una terra, llaurant un futur* se celebró en noviembre de 2019, gracias a la colaboración entre el Ayuntamiento de Dénia y Turisme Comunitat Valenciana. El evento posibilitó un espacio de reflexión que, en palabras de su coordinador el chef Pep Romay, perseguía mirar al turismo gastronómico como un instrumento que aporte a Dénia y la Marina Alta un futuro sostenible, utilizando los actuales recursos sin dañarlos y preservándolos para próximas generaciones, asegurando una calidad de vida digna, para los habitantes de un territorio que UNESCO integró en 2015 en su Red de Ciudades Creativas de la Gastronomía.

Este seminario forma parte del programa de divulgación del conocimiento sobre turismo gastronómico 2020 que Turisme Comunitat Valenciana realiza en colaboración con Gasterra UA - Dénia-. Coincidiendo con la celebración del **DIA MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE**, declarado por la ONU en 2016, en el seminario se analizarán y debatirán las principales propuestas planteadas en el foro, así como los proyectos que está previsto poner en marcha en los próximos meses y que apuestan por conseguir una oferta turística de calidad y sostenible, con la gastronomía como eje. La experiencia de la Marina Alta y sus estrategias de éxito pueden servir de referentes para otros espacios turísticos del territorio valenciano, en un momento donde resulta necesario más que nunca explorar nuevos planteamientos.

## DIRIGIDO A

Gestores de destinos turísticos, agentes de desarrollo local, profesionales y empresas de restauración, enoturismo, oleoturismo, pescaturismo, agroturismo, guías, agencias de viajes y otras empresas especializadas del ámbito de la gastronomía, el turismo y la producción agroalimentaria; investigadores y estudiantes de gastronomía, turismo y especialidades agroalimentarias.

## INSCRÍBETE!!

[Regístrate en el seminario](#)



Naciones  
Unidas

Día de la Gastronomía Sostenible  
18 de junio



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



Designated  
UNESCO Creative City  
in 2015



AJUNTAMENT DE DÈNIA



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante

# D<sup>\*</sup>na Fòrum

*Cuinant  
una terra.*

*Llaurant  
un futur.*



**Naciones  
Unidas**

Día de la Gastronomía Sostenible  
18 de junio



## Presentació conclusions

18 JUNY 2020 - Webinar de 12:00h a 13:30h hores

Seminaris CdT online gratuïts per al sector turístic





Ací

DESCÀRREGA EL DOCUMENT

### Francesc Colomer

Secretari autonòmic de Turisme

### Vicent Grimalt

Alcalde de Dénia

### Josep Bernabeu

Director de Gasterra

### Pep Romany

Xef. Coordinador del D\*NA Fòrum: Cuinant una terra, llaurant un futur.

### Miguel Ángel Civera

Biòleg. Expert en desenvolupament local i assessor de l'Oficina de la Innovación i la Creatividad de Dénia

### Toni Reig

Periodista. Assessor de comunicació de l'Oficina de la Innovación i la Creatividad de Dénia

# D\*NA Fòrum: presentació de conclusions

18 JUNY 2020 - Webinar de 12:00h a 13:30h hores

## OBJECTIU

*D\*NA Fòrum, cuinant una terra, llaurant un futur* es va celebrar al novembre de 2019, gràcies a la col·laboració entre l'Ajuntament de Dénia i Turisme Comunitat Valenciana. L'esdeveniment va possibilitar un espai de reflexió que, en paraules del seu coordinador el xef Pep Romay, perseguia mirar al turisme gastronòmic com un instrument que aporte a Dénia i la Marina Alta un futur sostenible, utilitzant els actuals recursos sense danyar-los i preservant-los per a pròximes generacions, assegurant una qualitat de vida digna, per als habitants d'un territori que UNESCO va integrar en 2015 en la seua Xarxa de Ciutats Creatives de la Gastronomia.

Aquest seminari forma part del programa de divulgació del coneixement sobre turisme gastronòmic 2020 que Turisme Comunitat Valenciana realitza en col·laboració amb Gasterra UA - Dénia-. Coincidint amb la celebració del **DIA MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA SOSTENIBLE**, declarat per l'ONU en 2016, en el seminari s'analitzaran i debatran les principals propostes plantejades en el fòrum, així com els projectes que està previst posar en marxa en els pròxims mesos i que aposten per aconseguir una oferta turística de qualitat i sostenible, amb la gastronomia com a eix. L'experiència de la Marina Alta i les seues estratègies d'èxit poden servir de referents per a altres espais turístics del territori valencià, en un moment on resulta necessari més que mai explorar nous plantejaments.

## DIRIGIT

Gestors de destinacions turístiques, agents de desenvolupament local, professionals i empreses de restauració, enoturisme, oliturisme, pescaturisme, agroturisme, guies, agències de viatges i altres empreses especialitzades de l'àmbit de la gastronomia, el turisme i la producció agroalimentària; investigadors i estudiants de gastronomia, turisme i especialitats agroalimentàries.

## INSCRIU-TE!!

[Registra't en el seminari](#)



Naciones  
Unidas

Día de la Gastronomía Sostenible  
18 de junio



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



Designated  
UNESCO Creative City  
in 2015



AJUNTAMENT DE DÈNIA



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante