FUENTE: http://www.lavanguardia.com/local/valencia/20171128/433270743489/turismo-anuncia-un-centro-internacional-de-gastronomia-en-denia-alicante.html

# Turismo anuncia un Centro Internacional de Gastronomía en Dénia (Alicante)

- La localidad de Dénia (Alicante) contará con un Centro Internacional de Gastronomía que tendrá su base en esta población pero que se "ramifica en todo el territorio de la Comunitat Valenciana, ya que es un proyecto autonómico con múltiples derivadas en el territorio".

28/11/2017 13:57

VALÈNCIA, 28 (EUROPA PRESS)

La localidad de Dénia (Alicante) contará con un Centro Internacional de Gastronomía que tendrá su base en esta población pero que se "ramifica en todo el territorio de la Comunitat Valenciana, ya que es un proyecto autonómico con múltiples derivadas en el territorio".

El responsable de Turismo ha realizado este anuncio durante la presentación del alcalde de Dénia, Vicent Grimalt, en el desayuno informativo 'Forum Europa. Tribuna Mediterránea', organizado por Nueva Economía Fórum y patrocinado por Bankia, informa la Generalitat a través de un comunicado.

Francesc Colomer ha explicado que su departamento está trabajando para la puesta en marcha de esta iniciativa, en colaboración con el Ayuntamiento de Dénia, el ámbito universitario, cocineros y productores".

Ha augurado que "será el centro neurálgico de la gastronomía mediterránea, un centro de referencia para la defensa y proyección de nuestro producto y gastronomía más autóctona, además de un centro de innovación y desarrollo de proyectos con los que seguir a la vanguardia".

Asimismo, el secretario autonómico ha destacado que Vicent Grimalt "representa un proyecto de ciudad que se basa en la creatividad reconocida por la Unesco en relación a la gastronomía" y ha añadido que "Denia representa los valores del Mediterráneo como la hospitalidad, apostando por la innovación turística respetando las tradiciones y trabajando el territorio".

En esta línea, Francesc Colomer ha apostado por "impulsar un modelo turístico como el que defiende Dénia, basado en la autenticidad y en la singularidad del destino". "Y por ello --ha continuado-- desde la Agència Valenciana del Turisme colaboramos con el ayuntamiento de Denia para impulsar proyectos que redunden en el incremento de la calidad turística".

En esta línea, ha recordado que "en 2017 se he colaborado con Dénia en diferentes actividades, donde destaca la organización del festival DNA, donde se reunió a chefs de reconocido prestigio, productores, artesanos y otros profesionales de la gastronomía para descubrir y degustar la cocina mediterránea".

Además, ha hecho hincapié en que "el gran compromiso del gobierno valenciano es continuar esta colaboración en 2018, a través de la puesta en marcha de diferentes iniciativas como el Centro Internacional de Gastronomía que tendrá base en Dénia pero que ramifica en todo el territorio de la Comunitat Valenciana".

**PRODUCTOS AUTÓCTONOS Y LA COCINA TRADICIONAL**

Por su parte, el alcalde de Dénia, Vicent Grimalt, durante su ponencia en el Fórum Europa ha defendido "la necesidad de apostar por los productos autóctonos y la cocina tradicional" y ha agradecido el apoyo de la Agència Valenciana del Turisme en el impulso de la promoción turística".

Asimismo, ha señalado que "el 91 por ciento de las actividades turísticas de la comarca de la Marina Alta están ligadas a la gastronomía, que es el principal activo de una economía en alza basada en el turismo", al tiempo que ha apostado por "trabajar para evitar la estacionalidad y poder crear riqueza durante todo el año" y ha reivindicado la creación y conservación de "más producto local, más tierras de cultivo y más paisaje".

Fuente:

http://www.valenciaplaza.com/VicentGrimaltLos500baresyrestaurantesdelaMarinaAltasirven20000cubiertosalda

EL ALCALDE DE DÉNIA, EN EL FORUM EUROPA

# Vicent Grimalt: "Los 500 bares y restaurantes de la Marina Alta sirven 20.000 cubiertos al día"



Vicent Grimalt, durante su intervención en el desayuno informativo celebrado en València. Foto: ESTRELLA JOVER

**28/11/2017 -** VALÈNCIA. El alcalde de Dénia, **Vicent Grimalt**, ha presentado este martes en sociedad el proyecto de Ciudad Creativa de la Gastronomía **'Dénia & Marina Alta tasting Life'**, un año después de que la capital de la Marina Alta lograra el reconocimiento que concede la **Unesco** por el trabajo en la recuperación de la gastronomía y la potencia de la dieta mediterránea.

Grimalt ha participado en un desayuno informativo organizado por el **Foro Nueva Economía, Tribuna Mediterránea** en València, en el que ha puesto en valor la importancia de ese proyecto que no solo es de Dénia sino de toda la Marina Alta. Donde, según ha expuesto, "los

500 bares y restaurantes que hay **sirven diariamente 20.000 cubiertos**" y generan "más de 2.500 puestos de trabajo directos. Un sector, que "fue el único que durante la crisis generaba empleo".

El alcalde de Dénia ha subrayado que el turismo "es la principal fuente de riqueza de la comarca", por eso una de las líneas de trabajo del proyecto de ciudad gastronómica es convertir "la gastronomía en un punto de encuentro" para "consolidar a partir de él un nuevo modelo de relaciones económicas y sociales, basadas en el turismo sostenible, la preservación del medio natural y la conservación de la cultura y la forma de vivir". Asimismo se ha referido a que en la Marina Alta "hay **8 de las 20 estrellas Michelin**" de toda la Comunitat, lo que ha considerado como "una prueba de que en nuestra comarca se come muy bien".

Ante una sala llena, el socialista ha remarcado que la Marina Alta es una comarca aislada, y ha recordado "**el tren que nos quitaron en 1976** diciéndonos que nos lo pondrían de vía ancha" (cuando se cerró la línea Gandia-Dénia). Aunque "sabemos que todos los pasos se han dado", ha subrayado que "es insuficiente y no vemos en el corto/medio plazo que esto se vaya a solucionar". De hecho, ha asegurado que los vecinos de la Marina Alta "**tardan menos en llegar a Formentera** en los barcos de **Baleària** que a Valencia o Alicante".

Grimalt ha sido presentado por el secretario autonómico de Turisme, **Francesc Colomer**, ante un público entre el que se encontraban el vicealcalde de Dénia, **Rafa Carrió** y los ediles del gobierno local, **Maria Josep Ripoll**, **Cristina Morera**, **Paco Roselló**, **Elisabeth Cardona** y **Pepa Font**, los diputados de C's, **Toni Woodard** -de Dénia-, los exnaranjas **Alexis Marí** y su esposa **Carolina Punset**, así como los diputados socialistas **Rosa Mustafá** y **Toñi Serna**, el portavoz **Manolo Mata** y el exsecretario general del PSPV, **Joan Ignasi Pla**, entre otros.

FUENTE: http://www.diariosigloxxi.com/texto-s/mostrar/259704/alcalde-denia-dice-quota-mejor-habria-eliminar-diputaciones-provinciales

# El alcalde de Dénia dice que "a lo mejor habría que eliminar" las diputaciones provinciales

**Agencias**
@DiarioSigloXXI
martes, 28 de noviembre de 2017, 11:44 h (CET)

MADRID, 28 (SERVIMEDIA)

El alcalde de Dénia, Vicent Grimalt, aseguró este martes en el 'Fórum Europa. Tribuna Mediterránea' que "a lo mejor habría que eliminar las diputaciones provinciales".

En el debate posterior a su intervención en un encuentro informativo organizado en Valencia por Nueva Economía Fórum, Grimalt afirmó que "como mínimo habría que cambiar su estructura y su funcionamiento".
El socialista centro su discurso en su apuesta por hacer de Dénia y de la comarca alicantina de la Marina Alta un "clúster gastronómico" que actúe como motor del sector turístico.
Grimalt estuvo presentado y arropado en la conferencia por el secretario autonomico de Turismo de la Generalitat Valenciana, Francesc Colomer.

FUENTE: http://www.levante-emv.com/marina/2017/11/28/alcalde-denia-apela-afilar-creatividad/1647870.html

# El alcalde de Dénia apela a "afilar la reatividad" para recuperar la economía agroalimentaria de la Marina Alta

**El munícipe desglosa en València, en el Fórum Europa Tribuna Mediterránea, las claves de su ciudad creativa de la Unesco y el reto de rescatar un modelo productivo impulsado por la gastromonía y que preserve el territorio**

A.P.F. València 28.11.2017 | 12:36




El alcalde de Dénia apela a "afilar la creatividad" para recuperar la economía agroalimentaria de la Marina Alta

La creatividad mueve montañas. En este caso, las preserva. El alcalde de Dénia, Vicent Grimalt, ha desvelado esta mañana en València, en el Fórum Europa Tribuna Mediterránea, las claves de la Ciudad Creativa de la Gastronomía de la Unesco. Dénia logró ese título el 11 de septiembre de 2015. Y entonces comenzó un cambio radical. Grimalt ha apelado a la capacidad de "reinventarse" de su ciudad y de la Marina Alta. La filoxera hundió la exportación a medio mundo de la pasa de la Marina. La industria juguetera de Dénia también declinó luego. Y llegó el turismo y la fiebre urbanística, que "nos ha dejado barrios que están muertos durante diez meses del año". Grimalt ha asegurado que ahora, con el incipiente "boom" de la construcción, Dénia no va a caer en errores del pasado.

El nuevo modelo productivo, ha asegurado el alcalde, pasa por la recuperación del sistema agroalimentario. Ha destacado que durante la crisis la hostelería siguió creciendo y creando empleo. En Dénia, hay más de 600 bares y restaurantes y generan 2.500 puestos de trabajo directos. El reto es recuperar la agricultura de proximidad y el producto fresco. Grimalt ha admitido que la agricutura "ha sufrido efectos devastadores". Ahora mismo la media de edad de los agricultores es de 55 años y no hay relevo generacional.

Y también ha advertido de otras carencias. Se ha preguntado por qué no han surgido industrias conserveras cuando el "polp sec" es una de las maravillas culinarias de la Marina Alta. Que los restaurantes se abastezcan de aceite producidos en las almazaras del interior de la comarca tampoco es todavía posible (no hay suficiente producción). Y el arroz que se cosecha en la Marjal de Pego tampoco da para cubrir la demanda hostelera. La producción de vino sí remonta, pero poco a poco. Grimalt ha recordado la cultura ancestral vitivinícola de la Marina Alta. En el yacimiento de Benimaquia, en el Montgó, se han encontrado evidencias arqueológicas de que ya se producía vino en el siglo VI antes de Cristo. Por tanto, allí estuvo el primer lagar de vino de Europa.

Dénia se cree su proyecto. El nuevo Plan General Estructural, como ha destacado el alcalde, apuesta por proteger y recuperar el suelo y el paisaje agrícola. Grimalt ha llamado a "afilar la creatividad". Ha subrayado que procesos como el de la "Escaldà del raïm" (para hacer la pasa) responden a ese motor creativo que siempre ha hecho avanzar a la Marina Alta. "Ha llegado la hora de sacar de nuevo la creatividad para redescubrir y reinventar nuestra comarca".

El alcalde también ha recalcado la importancia de la formación. En Dénia, ya estudian los talentos de la nueva cocina. Quique Dacosta, con sus tres estrellas Michelin, es una inspiración. Pero en esta comarca hay otras 5 estrellas (ocho en total, cuando en toda la Comunitat hay 20). Ha anunciado que el próximo año la Universitat d'Alacant ya impartirá en la ciudad estudios de grado y posgrado de Ciencias Gastronómicas.

FUENTE: http://deniadigital.es/not/7421/grimalt-vende-el-proyecto-de-ciudad-creativa-en-valencia

# Grimalt vende el proyecto de Ciudad Creativa en Valencia

**El alcalde de Dénia, Vicent Grimalt, expone en una charla en el foro Nueva Economía tribuna Mediterráneo, el proyecto de Ciudad Creativa de la Gastronomía y pone en valor el esfuerzo y la importancia de este sector en nuestra comarca. Así como las potencialidades que tiene el proyecto para que la gastronomía sea el eje de un nuevo modelo económico y social**




El alcalde de Dénia, Vicent Grimalt, flanqueado por el secretario autonómico de Turisme, Francesc Colomer y los moderadores del debate

El proyecto Dénia & Marina Alta es un proyecto de toda la comarca. Y esa fue la principal idea que quiso trasladar el alcalde de Dénia, Vicent Grimalt, en el transcurso de una presentación en el foro Nueva Economía-Tribuna Mediterráneo, un foro reservado a políticos y empresarios de primer nivel que hoy ha acogido a un primer edil de una localidad mediana.

Grimalt ha destacado en un discurso de aproximadamente 30 minutos que la riqueza de la comarca proviene fundamentalmente de la hostelería y ha subrayado que diariamente se sirven en la comarca 20.000 cubiertos. Además, ha puesto en valor el trabajo de un sector que "fue el único que durante la crisis generó puestos de trabajo".

Por este motivo, según ha expuesto, la gastronomía es el "un punto de encuentro" para "consolidar a partir un nuevo modelo de relaciones económicas y sociales, basadas en el turismo sostenible, la preservación del medio natural y la conservación de la cultura y la forma de vivir".

Según el alcalde de Dénia, a partir del trabajo de la Oficina de Innovación y Creatividad se han puesto en marcha distintas líneas de actuación con el fin de lograr esa conexión:

-Producción agrícola de acuerdo con los restauradores (los productos de la carta dependen de la temporada)

-Promover los cultivos ecológicos y biológicos

-Incrementar el trabajo de los restaurantes con las bodegas de la comarca

-Retomar la producción de la pansa

-Fomentar la creación de industrias que comercialicen los productos y elaboraciones autóctonas.

En este aspecto, el industrial, Grimalt ha planteado su preocupación ante el hecho de que con la capacidad de producción de las lonjas de la comarca (fundamentalmente Dénia, Xàbia y Calp) no se haya "generado a su alrededor una industria conservera". Pero al tiempo ha destacado el trabajo de estas tres organizaciones "que han dejado de lado sus rencillas para unirse" en la empresa AMMA (Aliments Marins de la Marina Alta), a través de la que comercializan sus productos y que además tiene una importante línea de innovación para buscar formas de que todos comamos pescado de otra forma, por ejemplo longanizas de pescado.




El alcalde ha sido presentado por el secretario autonómico de Turismo, en una charla a la que han asistido el vicealcalde, Rafa Carrió y la teniente de alcalde, María Josep Ripoll, así como otros concejales del PSPV

Por ello, el primer edil deniero ha vuelto a hacer un llamamiento al sector privado, que ya colabora de forma activa en el proyecto “necesitamos ir de la mano del sector privado para afrontar y financiar estas acciones” y reconoció que los hosteleros “cada vez tienen más interés en trabajar con los productos y platos de nuestra tradición”, platos por ejemplo que “durante décadas se habían quedado relegados al ámbito doméstico ahora forman parte de las cartas”.

## 8 de las 20 estrellas en la Marina Alta

En su discurso Grimalt ha reconocido que “en la Marina Alta se come muy bien” y prueba de ello es que de las 20 estrellas michelin que hay en toda la Comunitat 8 están en la comarca y también hace unas semanas “se produjo una lluvia de Soles” (los reconocimientos de la guía Repsol).

Pero también ha habido tiempo en la charla para presentar el esfuerzo que ha hecho el equipo de gobierno para ordenar el urbanismo local y así el alcalde ha remarcado que “todo esto nos llega en el momento más oportuno, ya que estamos en el proceso de exposición al público de

nuestro plan general". Un documento que entre otras cosas, ha comentado Grimalt, "preve como eje fundamental la recuperación del suelo agrícola como a no urbanizable y protegido".

Según ha indicado "estas medidas de protección son básicas para desarrollar un modelo turístico sostenible en el que el paisaje como elemento cultural y diferenciador de otros territorios es un activo fundamental del proyecto".

## Grados y posgrados relacionados con la gastronomía en Dénia

En el transcurso del desayuno, Grimalt anunció un convenio con la Universidad de Alicante para hacer estudios de grado y posgrado de Ciencias Gastronómicas en Dénia a partir del curso 2018/2019.