UNA CIUDAD, UNA COMARCA Y UN SUEÑO QUE SE HA CUMPLIDO.

United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

DÉNIA
CITY OF GASTRONOMY

Designated
UNESCO Creative City
in 2015

DÉNIA, CIUDAD CREATIVA DE LA GASTRONOMÍA DE LA UNESCO.

DÉNIA & MARINA ALTA TASTING LIFE. ASÍ SE COCINÓ UN ÉXITO DE TODA UNA COMARCA.

Lo hemos conseguido. **Desde diciembre de 2015, Dénia es miembro de la red mundial de ciudades creativas de la UNESCO.** Y lo es con el proyecto **Dénia & Marina Alta Tasting Life,** un sueño que ha sido posible gracias al trabajo en equipo de toda una ciudad y de toda una comarca unida por un objetivo común: avanzar en un modelo de **economía colaborativa, creativa y local,** basado en la **alimentación mediterránea, tradicional e innovadora.**

O lo que es lo mismo, preservar el legado de nuestros abuelos para hacer la mejor ciudad para el futuro.

¿POR QUÉ DÉNIA?

Porque Dénia tiene un proyecto, un camino a seguir, un modelo de ciudad basado en la **creatividad,** en la **sostenibilidad,** en la **tradición,** en la historia, en la gente y en el respeto a la tierra y al mar que nos han alimentado durante tantos años.

Ese proyecto se inicia con el **XARXA, LOCAL FOOD ECOSYSTEM,** un plan que aumentará la demanda de alimentos frescos, de temporada, autóctonos y saludables. Redescubriremos las tradiciones gastronómicas desarrollando programas ligados a los hábitos culturales de nuestra tierra y mar.

1) XARXA TERRACE: BANCALET.

O lo que es lo mismo, de nuestros huertos, a nuestros platos. Mejoraremos las condiciones para que nuestra agricultura esté más presente en nuestras mesas. Incrementaremos la producción agraria local, apoyando a los agricultores y recuperando nuestro paisaje agrícola. Los productos de nuestros "bancalets" tendrán una mayor presencia en los canales de comercialización y en los platos de nuestros restaurantes y cocineros.

2) XARXA MAR.

Si cuidamos nuestro mar, cuidamos nuestro futuro y nuestra alimentación. Por eso vamos a trabajar en potenciar las prácticas de pesca responsables, en dar a conocer nuestras especies y vamos desarrollar campañas de sensibilización, para una extracción y un consumo responsable.

Crearemos un fish lab center o mejor dicho, una **Escola de la Mar** para la promoción y conservación de nuestros recursos marinos y para la recuperación, preservación y transmisión de las técnicas de pesca tradicionales y la innovación gastronómica marina.

Lo tenemos muy claro: por nuestro futuro, hay que mojarse.

3) XARXA ARROZ BOMBÓN.

Y del mar, a la marjal. ¿Sabías que el uso de pesticidas hizo que desapareciera el arroz bombón? Era una variedad autóctona de altísima calidad que vamos a recuperar gracias a la colaboración con la Universidad Politécnica de Valencia y el Invattur (Instituto Valenciano de Tecnologías Turísticas). Así podremos disfrutar de un ingrediente tan nuestro como el arroz y lo reintroduciremos en los mercados agrarios para su comercialización, promoviendo su uso en las cocinas de todo el mundo.

DÉNIA SE SABOREARÁ EN TODOS LOS IDIOMAS DEL MUNDO.

Dénia pondrá sabor a la red mundial de ciudades creativas del mundo. El programa Local Food Ecosystem propone compartir con la red los conocimientos y experiencias en base a nuestro modelo de alimentación local, sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

Y nos uniremos a ciudades que piensen como nosotros, y con nosotros. Exportaremos las buenas prácticas y costumbres y aprenderemos del resto de ciudades creativas del planeta. El saber no tiene fronteras. Y con Dénia, el sabor, tampoco.

DECÁLOGO
DÉNIA LOCAL FOOD ECOSYSTEM.

1. Nuestra comarca como laboratorio creativo y de innovación. Un clúster de industrias culturales relacionadas con la gastronomía y la alimentación.

2. Más gobernanza y participación de la comunidad en la protección de nuestra biodiversidad.

3. Crecimiento sostenible (beneficios sociales, económicos y medioambientales) de nuestra comunidad basado en nuestra agricultura y pesca tradicionales.

4. Nuevas oportunidades y nuevos emprendimientos para una economía local basada en el desarrollo de nuestra industria agroalimentaria y gastronómica.

5. Colaboración público-privada: nuevos partenariados para los nuevos desafíos del desarrollo urbano sostenible.

6. Una alimentación más sana, vinculada a los productos autóctonos y respetuosa con el entorno.

7. Una gastronomía creativa e imaginativa entendida como expresión de la identidad de nuestro territorio y paisaje.

8. Custodia de los conocimientos agrícolas y pesqueros tradicionales, auténticas “reservas” de saberes para nuestro futuro.

9. Reconectar a la gente con el origen de los alimentos, buscando cambios positivos de actitud en el comportamiento de todos los sectores (consumidores, escuelas, cocineros, ciudadanos...).

10. Mejora de la calidad de vida de la ciudadanía de Dénia y Marina Alta. Prosperidad, respeto a la diversidad y diálogo intercultural.

DÉNIA y TÁNGER. UNIDAS POR MUCHO MÁS QUE UNA HISTORIA EN COMÚN.

Dénia viene de la antigua Daniya. Con la cultura musulmana nos une la historia, la gastronomía, el patrimonio y el paisaje. Y por eso nadie mejor que Déniapara ser el puente de la red de ciudades gastronómicas y de los valores de la Unesco

El proyecto **TANGER/OPEN ÁFRICA** hermanará a las dos ciudades que compartirán su riqueza cultural, artística y gastronómica.

TANGER/TWINNING estimulará el sector artístico y creativo local y dará más oportunidades de formación y proyección exterior para profesionales, empresas y creadores de ambas ciudades.

Y TANGER/ECOSYSTEM reconocerá e impulsará el ecosistema local de Tánger, permitiéndonos intercambiar experiencias gastronómicas y crear nuevos espacios de diálogo intercultural.

ES EL MOMENTO DE DÉNIA. ES EL MOMENTO DE LA MARINA.

Es el momento de volver a los orígenes. Del respeto por nuestra historia. El momento del mar, de los productos de la tierra, del Montgó, de la creatividad, de la colaboración, de un modelo de turismo sostenible, de un nuevo modelo de alimentación.

Pero sobre todo, es el momento de la gente. Sois vosotros los que habéis hecho posible esta aventura que no ha hecho más que comenzar.

Gracias y enhorabuena.

United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

DÉNIA
CITY OF GASTRONOMY

Designated
UNESCO Creative City
in 2015

www.deniacreative.city