

Neolith en la gran fiesta de la gastronomía mediterránea, D*na Festival Dénia, junto a Quique Dacosta y otros grandes chefs

Neolith fue patrocinador del gran festival gastronómico celebrado en Dénia, vistiendo el escenario principal con una completa cocina del modelo Himalaya Crystal, donde se dieron cita consagrados chefs, como el tres estrellas Michelin Quique Dacosta, junto a jóvenes promesas de la cocina y otros profesionales de la gastronomía.

Neolith ha sido protagonista destacado del D*na Festival Dénia, la celebración de la gastronomía mediterránea, donde personas provenientes de rincones muy diferentes de la geografía española, se han congregado para disfrutar de lo mejor de la cocina de esta región.

Organizado por el Ajuntament de Dénia y Turisme Comunitat Valenciana, con el alcalde de Dénia, Vicent Grimalt, y con el chef tres estrellas Michelin, Quique Dacosta, como comisario gastronómico, D*na Festival Dénia reunió a más de 20.000 personas en el paseo de la Marineta Cassiana durante dos días.

Además de patrocinar el evento, Neolith fue elegida para vestir el escenario principal con una cocina, isla, y mobiliario auxiliar de la piedra sinterizada Himalaya Crystal. La cocina en la que se dieron cita galardonados chefs que compartieron escenario con jóvenes promesas de la cocina de la Comunitat Valenciana y otros profesionales de la gastronomía, donde elaboraron sus mejores y más reconocidos platos.

El prestigioso chef, Quique Dacosta, llevó a cabo un taller gastronómico experiencial del que fue testigo presencial José Luis Ramón, CEO del Grupo Neolith, quien asistió a la apertura. "La importancia de iniciativas locales como esta son clave para mostrar la riqueza y el esplendor gastronómico que vivimos, y en particular, el de esta región que tanto brilla, poniendo en valor la cultura gastronómica mediterránea y la excelencia de los productos locales. Un sector, el de la alta gastronomía, además con el que Neolith siempre ha estado muy vinculado por sus increíbles propiedades estéticas y funcionales", afirma Ramón.

La superficie preferida de los grandes chefs

Desde hace años, Neolith es la superficie elegida por los principales chefs del mundo y por decenas de restaurantes con estrellas Michelin. También está presente en muchos de los restaurantes de moda de la provincia de Alicante.

Con esta idea de potenciar la Comunidad Valenciana, Neolith también participó hace unas semanas en Alicante Gastronómica, a la vez que está inmersa en muchos proyectos con chefs de la zona. Entre ellos caben destacar el primer Lounge Plénitude 2 de Dom Pérignon en España, un nuevo y exclusivo espacio permanente en el Quique Dacosta Restaurante de Dénia, galardonado con tres estrellas

Michelin, donde destaca la imponente mesa de Neolith Abu Dhabi White Polished.

El restaurante Monastrell de la capital alicantina, donde el modelo Neolith Shilin da forma a las mesas de la terraza principal. La conocidísima Finca de Elche eligió los modelos de Neolith Nero Marquina y Abu Dhabi White para la mesa de pase y barra de licores y también para la barra de banquetes y sus frontales.

Volviendo a la capital, el restaurante Pablo Montoro utiliza el modelo de Neolith Iron Frost en la encimera y en el diseño general de su cocina, también en los baños. Por su parte, los modelos Nero Satin y Sofia Cuprum de Neolith dan forma a las mesas del aula de los alumnos de repostería, las mesas de trabajo y las del profesorado en la Escuela de Paco Torreblanca de Elda. Mientras que en Aspe, el restaurante Alfonso Mira eligió los modelos de Neolith Calacatta Luxe y Pulpis para sus mesas de exterior, la barra del salón de banquetes y los aseos de este salón.

D*NA Festival Dénia, todo un éxito

El Festival, se reafirma como la cita por excelencia de la gastronomía mediterránea. Un encuentro exclusivo que reúne a los mejores profesionales del sector de la gastronomía y la restauración de la Comunitat Valenciana, de esta región, promoviendo la interacción del público con la gastronomía. Una edición que ha resultado ser todo un éxito, no solo de convocatoria sino por haber sido capaz de cumplir con su objetivo de dar voz a los productores, cocineros y artesanos locales.

Durante las dos jornadas se celebraron originales talleres, ponencias y masterclasses a cargo de chefs con estrella Michelin como Marcos Morán, de la centenaria y emblemática Casa Gerardo, en Prendes (Asturias), la alta cocina dianense estuvo representada por José Manuel López, Cristina Baixauli, del restaurante Agua de Mar y la taberna Casa Benjamín en Dénia, Quique Dacosta junto a Julia Lozano, del restaurante El Faralló (Dénia), Rosa Martí, del restaurante La Giralda (Dénia) y Mari Luz Piera, del restaurante El Pegolí (Dénia), Rafa Soler, del restaurante Audrey's en Calpe (Alicante), Víctor Martín, del restaurante Trigo en Valladolid, o Bruno Ruiz, de Aticcook (Dénia). Diego Guerrero, Mario Sandoval, del restaurante Coque (Madrid), Carolina Álvarez, jefa de cocina de Quique Dacosta Restaurante (Dénia), Raúl Magraner, del Restaurante Bonaire (El Palmar, Valencia), Bodegas Aida i Luis y Bodegas Riko.

Datos de contacto:

María Guijarro
622 83 67 02

Nota de prensa publicada en: [Castellón](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#) [Celebraciones](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>