





“Donde late el Mediterráneo” por Marina Vega

Els Magazinos cumple siete años. Cada primavera, celebramos que somos un año más mediterráneos, más diáneses, más mercado. Somos una manera de mirar y de amar el mundo. Ese que está a la vuelta de la esquina, en la puerta de al lado, en la Calle de los Sabores.

Pero también allá en el horizonte, con el mar como denominador común. Ese universo de las sobremesas infinitas, de los ratitos bajo el sol de invierno, de las serendipias que solamente ocurren las noches de verano.

Somos herederos del legado cultural de íberos, romanos o musulmanes. También de todas las familias gastronómicas de la Marina Alta. De un territorio fértil y hospitalario. Somos afortunados. Tenemos la millor tomaca de la Marina, los olis de Diània, los salazones o el arròs mariner. Y conocemos a los agricultores, pescadores y artesanos que cultivan, capturan y elaboran nuestros productos. Define suerte.

Estamos en Denia, epicentro de la mediterraneidad. ¿Y acaso hay algo más efervescente, estimulante y dinámico que un mercado? Ese lugar que se mueve como el vaivén de las olas, donde siempre está ocurriendo algo, donde sabes a qué hora entras pero no cuándo te irás. Ahora, con más espacio para compartir y cada vez más cerca del mar.

Els Magazinos, donde late el Mediterráneo.




DONDE LATE EL MEDITERRÁNEO

PROGRAMACIÓN ANIVERSARIO

“7 años donde late el Mediterráneo” del 29 de abril al 3 de mayo



Durante todos los días:

Ruta de tapas aniversario (12:00–14:00 h y 19:00–21:00 h)

Tapa + Cerveza Turia por 6€. Consigue la bolsa “7 años. Donde late el Mediterráneo” de la ilustradora Maria Barrera, hasta fin de existencias, al consumir en dos locales diferentes (Calle de los Sabores).

Mercat Al Carrer. Mercado de artesanía sostenible y de proximidad con artesanas de la Comunidad Valenciana.

Exposición “Costa y Campo”, de Mariia Zhurykova y Anastasiia Syd hasta finales de mayo (Restaurante A la Fresca).

Exposición colectiva “Els Somnis dels Baleàrics”, en el Taller Túria, de la mano de Fundació Baleària hasta el 31 de mayo (Taller Turia).

MIÉRCOLES 29 DE ABRIL

19:00–21:00h | Calle de los Sabores
Ruta de tapas con ambientación musical de la xaranga L'Embolic de Xàbia

JUEVES 30 DE ABRIL

12:00–14:00h | Calle de los Sabores
Ruta de tapas con la “Xaranga l'Embolic” de Xàbia

19:30–21:30h | Terraza La Rosa
Actuación de Xavi Gómez y Elena Almendros

VIERNES 01 DE MAYO

12:00–14:00h | Calle de los Sabores
Desfile de moda inclusiva “Paraigües” por Aprodecó con más de 40 paraguas que artistas mediterráneos han convertido en obras de arte bajo el comisariado de Antoni Torres y de la mano de la Fundació Baleària. A continuación, pasacalle junto a la Agrupación Musical de Dénia “Fem Banda”.

18:00–20:00 h | Terraza La Rosa
Concierto de Abril y Ana de “Diània Dúo Acústic”

SÁBADO 02 DE MAYO

12:00–14:00 h | Calle de los Sabores
Ruta de tapas con la “Xaranga l'Embolic” de Xàbia

17:00–22:00 h | Terraza La Rosa
Música en directo con Mr. Smoke y sesión A.K.A. Soulsick



PROGRAMACIÓN ANIVERSARIO

“7 años donde late el Mediterráneo” del 29 de abril al 3 de mayo

DOMINGO 03 DE MAYO

9:30 a 10:30 h | Terraza La Mediterránea
Evento de barre único al aire libre impartido por Barre & Pilates Studio Abby Hopkins. Será una clase divertida, apta para todos los niveles, que fusionará baile con disciplinas como pilates y yoga! Dirigido por Abby, formadora de instructores de barre, junto con Blanca, aseguran una experiencia emocionante, segura y sudorosa (Precio 12 euros)

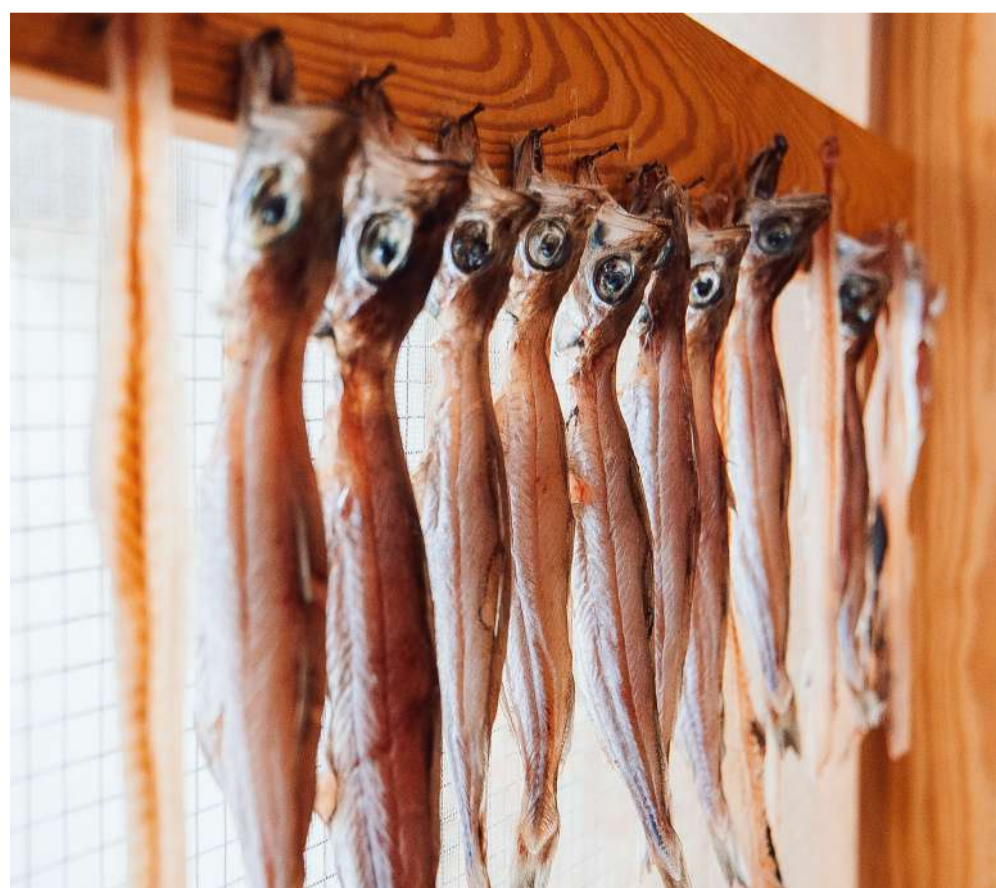
12:00–14:00 h | Terraza A la Fresca Events
Taller “Luz y color del Mediterráneo” Aprende a pintar con pigmentos mediterráneos con Ximo Canet con las técnicas gyotaku y jaspeado.

13:00–14:00 h | Plaza Dénia es vida
Actuación de Dianium Dansa con el espectáculo “Ballem Cabuts i Drac” a ritmo de tabal y dolçaina, un grupo de Dénia fundado en 1988 dedicado a recuperar y difundir la cultura valenciana a través de la danza tradicional, el folclore y sus raíces populares.



PRÓXIMAS FERIAS DE CUINA DE TERRITORI 2026

- **Sábado 23 de mayo.** Terra Moscatell
- **Sábado 20 de junio.** Sol y Sal (salazones y atún)
- **Domingo 26 de Julio.** Concurso de tomate La Millor Tomaca
- **Sábado 19 de septiembre.** Feria de arroz mariner Viu L'arròs Mariner
- **Jueves 9 al domingo 12 de octubre.** Porró Fest (Oktober Fest de La Marina)
- **Domingo 25 de octubre.** Dénia está como un queso! Feria del queso artesanal valenciano
- **Domingo 22 de noviembre.** Feria de Coques de La Marina. La farina, fina que fina.



PRÓXIMAS EXPOSICIONES



SALA EL TALLER TURIA, ELS MAGAZINOS, FUNDACIÓ BALEÀRIA

Els somnis dels Baleàrics 17 de Abril- 31 de may
Es una muestra colectiva consolidada como referente en el panorama artístico mediterráneo que explora el universo onírico de los sueños a través de la mirada de dieciséis artistas, que presentan un conjunto de obras creadas desde lenguajes diversos como la pintura, la fotografía o el collage...

FREEDONIA | Anna Ametller (Formentera)
5 de junio – 19 de julio

Esta muestra explora la libertad como concepto ilimitado, donde lo abstracto y lo figurativo se mezclan y las formas nacen, se transforman y dialogan libremente. A través de esculturas de pared, piezas y móviles suspendidos, Ametller propone un montaje ligero y lúdico que combina color, dibujo y forma para explorar la creatividad en estado puro.

ISLAND: Cartografía de la ausencia | Will Corbara (Madrid) 24 de julio – 30 de agosto

Fotografías que capturan el límite entre agua y tierra, instantes suspendidos que resisten antes de desaparecer, como la marea. Corbara redefine la isla: lejos del cliché del paraíso, la presenta como espacio de tránsito y pregunta, donde la ausencia y los rasgos sustituyen a la presencia humana.



AZUL TIERRA | Iris Serrano (València)

4 de septiembre – 11 de octubre

A través de sus retratos femeninos, Iris Serrano indaga en las “aguas mamíferas” y en la gestión emocional del cuerpo. Azul Tierra explora el espacio y la grieta donde el relato carece de confort, transformando la posibilidad soñadora en algo tangible y creíble.

4 ILLENC'S | Joan Costa, Luis Maraver, Mariano Mayol y Menéndez Rojas.

16 de octubre – 22 de noviembre

Exposición colectiva de cuatro de los artistas más reconocidos de las Islas Baleares; todos tienen una amplia experiencia expositiva, tanto nacional como internacional, y han participado en numerosas ocasiones en las ferias de arte más importantes, sobre todo en ARCO, donde han expuesto en diferentes ediciones. Su obra está presente en muchas de las colecciones de arte contemporáneo español.

PAISAJES | Diana Bustamante (Eivissa)

27 de noviembre – 10 de enero

Es una de las artistas más brillantes de la nueva plástica ibicenca, que combina en sus creaciones la pintura con un toque de collage, dotando a sus obras de un realismo mágico. Ha realizado residencias en India y Kenia, y ha expuesto de forma individual y colectiva en numerosas salas de España y del extranjero.

Els Magazinos celebra su aniversario “7 años donde late el Mediterráneo”, un homenaje a la cultura, música y gastronomía de la Marina Alta

Els Magazinos, el mercado gastronómico y cultural de Dénia, celebra su séptimo aniversario bajo el lema “7 años. Donde late el Mediterráneo”, una invitación a sentir, saborear y vivir la esencia mediterránea a través de una programación especial para todas las edades que tendrá lugar del 29 de abril al 3 de mayo.

Durante estos siete años, Els Magazinos se ha consolidado como un punto de encuentro donde la gastronomía, la cultura, la tradición y el territorio conviven en armonía, poniendo en valor el producto local, las tradiciones y el talento artístico de la comarca de la Marina Alta. Para esta edición, la artista Maria Barrera ha sido la encargada de crear la imagen del aniversario que dará vida a la celebración.

A lo largo de cinco días, el espacio acogerá actividades para todos los públicos y de libre acceso para todos sus visitantes, con propuestas que combinan música en directo, arte, tradición y experiencias gastronómicas, manteniendo siempre al Mediterráneo como hilo conductor.



RUTA DE LAS TAPAS EN LOS LOCALES DE LA CALLE DE LOS SABORES Y EL RESTAURANTE A LA FRESCA

De 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:00 h consigue tu Tapa + Cerveza Turia por 6€, y por dos tapas, la bolsa "7 años donde late el Mediterráneo" de la ilustradora Maria Barrera, hasta fin de existencias:



Atelier du petit français: montaditos de carne con queso cabra y miel

Tapaloca: montaditos de manzana caramelizada con bacon queso de cabra y miel

La Lola: tosta de focaccia de masa madre crujiente (con anchoas del cantábrico 00, mayonesa La Lola y cebollino)

Manzo: mini burger, trufa y boletus con (con pan brioche, carne de vaca madurada 30 días, bacon, salsa de trufa y boletus y cremoso de gorgonzola)

La pinchoteca: chorizos a la sidra

San Vito: mini pizza Margarita

Bluefish: 4 piezas de Spicy tuna

Fogata grill: taco de chicharrón

Freiduría Rincón del mar: boquerones fritos

Waffle Wrap: mini Waffle + 1 Mini Milkshake sabor galleta DINOSAURUS

Patagonia: carrillada

Allora: empanada a elección

Fayiz Lebanon: humus

Kamin Thai: rollitos de gamba

The Speak: picaña a la brasa sobre pan de cristal con pimienta verde fresca y mostaza de Dijon

Tiffin Dénia: Tapa de pollo tikka, de seekh kebab y de pakora de verdura

Croqueteria Qmcomo: croqueta de torrezno y croqueta de escalivada y bacalao ahumado

+Qcoqueta: Huevos rotos con chorizo

Ostrarium: 2 croquetas de Gula del Norte

Vermutamadre: 1 gilda Vermutamadre

A la Fresca: Patatas revolconas con embutido de La Marina





¡Gracias por estos 7 años!

Por compartir tanto con nosotros, por formar parte de este bonito sueño llamado “El Mercado de Un Mundo Mejor”. Durante estos años, han sido muchos los momentos inolvidables que hemos vivido juntos: hemos recorrido el mundo en nuestra Calle de los Sabores, brindado con la mesa de al lado y descubierto un sinfín de succulentas propuestas gastronómicas de Cuina de Territori. Hemos disfrutado de las preciosas decoraciones creadas por Aprosdéco, llenas de amor, color y diversidad, que han inundado cada rincón del mercado de alegría y humanidad. Nos hemos inspirado contemplando las paredes bañadas con el arte mediterráneo en la sala de exposiciones El Taller Turia.

Nuestro territorio nos ha hablado en mesas redondas de lo importante que es nuestra historia y saber preservarla, dando voz a artesanas, pescadores, ganaderos y agricultores: personas que nos han enseñado la importancia de valores como la generosidad o la convivencia y su transmisión a las nuevas generaciones. Hemos compartido mesas llenas de planes, de desayunos, de cursos para los peques, de almuerzos, de mercados de artesanía, de ferias, de música en directo, de embutidos a la brasa, de paellas bajo el sol del Mediterráneo. En la Plaza Dénia es vida, donde vivir sin reloj se ha convertido en la mejor forma de disfrutar A la Fresca.

Hemos bailado bajo las estrellas, con pareo y a lo loco, un buen cóctel de amor de verano, en el mejor plan improvisado de La Mediterránea. Cada momento, cada risa, cada brindis, cada baile, cada bocado hace que seamos más que un mercado: un Mercado donde vivir y compartir la vida mediterránea.

Juntos queremos seguir creando momentos inolvidables, viviendo en el Mercado de un Mundo Mejor, apoyando a la compra de proximidad para sentirnos “Fem Poble”, continuar paladeando la vida al aire libre, contando las historias memorables de familias gastronómicas de la Marina en Casa Meua, disfrutando de lo esencial, bailando al son del buen vivir y, sobre todo, seguir de la mano JUNTOS.

Sois, junto con nuestro gran equipo de Els Magazinos, el mejor ingrediente de la bonita receta de amor a Dénia. Gracias por seguir cumpliendo vida juntos. Gracias por venir, gracias por quedaros.

Familia Cervera Navarro.

