



**XIV**  
**CONCURSO**  
internacional de  
**COCINA CREATIVA**  
de la **GAMBA ROJA**  
de DÉNIA

Martes 24 de marzo de 2026  
Mercat Municipal de Dénia

Organiza

Colabora



[www.gambarojadedenia.com](http://www.gambarojadedenia.com)  
[#gambarojadedenia26](https://twitter.com/gambarojadedenia26)



# XIV Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia

Martes, 24 de marzo de 2026  
Mercat Municipal de Dénia

---

## BASES DEL CONCURSO

### 1. Convocatoria

La Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta (AEHTMA) convoca el **XV Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia**, que se celebrará el **martes 24 de marzo de 2026** en el **Mercado Municipal de Dénia**.

---

### 2. Participantes

Podrán participar **cocineros profesionales** vinculados laboralmente a una empresa de hostelería o en representación de un **centro de formación en gastronomía homologado**.

→ **Máximo un participante por establecimiento.**

---

### 3. Plazo de inscripción

Del **26 de enero al 3 de marzo de 2026**, hasta las **23:59 h.**

---

### 4. Inscripción

La inscripción se realizará **exclusivamente a través del formulario online** disponible en esta web : <https://gambarojadedenia.com/inscripcion>

- La organización comunicará si la candidatura ha sido admitida en un plazo máximo de **5 días** desde la presentación.
  - **La inscripción es gratuita.**
-

## 5. Selección de finalistas

Una vez cerrado el plazo, un jurado compuesto por profesionales y críticos gastronómicos seleccionará a los **8 finalistas**, que elaborarán sus propuestas el día del concurso.

---

## 6. Criterios de valoración para la selección

El jurado tendrá en cuenta:

- **Nombre, ingredientes y descripción de la receta.**
  - **Fotografía del plato** (JPG, GIF o PNG – entre 1 y 5 MB).
  - **Que la gamba roja de Dénia sea la materia prima principal.**
- 

## 7. Comunicación de finalistas

Los **8 cocineros finalistas** se harán públicos en esta web el **10 de marzo de 2026 a las 20:00 h.**

Además, se notificará personalmente por **correo electrónico y/o teléfono**, junto con el envío de las normas internas del concurso.

---

## 8. Normas de participación en la final

Los finalistas deberán cumplir las siguientes normas:

- El plato se puntuará según **presentación, sabor e importancia de la gamba roja de Dénia** en la elaboración.
  - Cada concursante elaborará **11 platos** de la receta presentada.
  - Los ingredientes serán aportados por cada finalista, **excepto la gamba roja de Dénia**, que será facilitada por la organización gracias a la **Cofradía de Pescadores de Dénia**.
  - Cada participante podrá contar con **un ayudante**. Ambos deberán ir **uniformados** y con el **delantal oficial** proporcionado por la organización.
  - Cada puesto dispondrá de una **mesa de 150 x 70 cm** y **fuego de inducción**.
  - Se penalizará la **impuntualidad** en la entrega de platos y el uso de **ingredientes no comestibles**.
  - Los finalistas **ceden los derechos de uso de fotografías y recetas** a AEHTMA.
-

## 9. Premios

**Primer premio:** 2.500 €\* + trofeo

**Segundo premio:** 1.500 €\* + trofeo

**Tercer premio:** 1.000 €\* + trofeo

\* Importes sujetos a la retención fiscal vigente.

El **trofeo de la Gamba Roja de Dénia** es obra del escultor **Toni Marí**.

---

## 10. Información y contacto

Para cualquier consulta sobre las bases del concurso:

✉ [aehtma@aehtma.com](mailto:aehtma@aehtma.com)

📱 **WhatsApp:** 630 030 785 – *Reme Cerdá*

📞 **Tel.:** 686 609 313 – *Rafa Soler*

---

**Organiza:** AEHTMA

**Colabora:** Ajuntament de Dénia · Dénia Ciudad Creativa de la Gastronomía  
UNESCO · Generalitat Valenciana · L'Exquisit Mediterrani · Gastronomía Costa  
Blanca