



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
#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

📱 **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