

Dénia corona al ganador del XII Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja

Cristina Gómez, del restaurante Fierro de Valencia, se alza con el galardón por su receta 'Les Vermelles' Gamba amb Bleda

La gran fiesta de la gamba roja ha tenido lugar, un año más, en el Mercado Municipal de Dénia (Alicante) que ha acogido hoy la gran final de la decimosegunda edición del Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia, que reúne anualmente al mundo de la gastronomía alrededor de este alimento de altísima calidad y características únicas.

Cristina Gómez, chef del restaurante Fierro (Valencia), se ha proclamado vencedora del primer premio del concurso con su receta "Les Vermelles, Gamba amb Bleda" El segundo premio ha recaído en el plato "Gamba Roja de Dénia y Almendras", preparado por César Mogollón, del Restaurante Ambivium (Peñafile, Valladolid) y el tercer galardonado ha sido Ariel Munguia, del restaurante Raza (Valladolid) por su receta "Gamba Roja de Dénia – Chili Garlic".



1º 'Les vermelles' Gamba amb Bleda



2º Gamba roja de Dénia y almendras



3º Gamba roja de Dénia – Chili Garlig

Los ganadores han sido reconocidos con un premio en metálico de 2.500 euros para el primer clasificado; 1.500 euros para el segundo y 1.000 euros para el tercero, además de recibir como trofeo una escultura del artista Toni Marí creada expresamente para el concurso.

El escultor alicantino ha recibido, además, el “Premio especial gamba roja” de esta edición, por su contribución al arte gastronómico y su desinteresada y constante colaboración con el Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia, desde sus inicios.

Una jornada intensa y festiva

Tras llegar a primera hora de la mañana, los ocho chefs finalistas han dispuesto de dos horas para elaborar las creaciones que ya pasaron el primer corte de selección a mediados de marzo.

Numerosas personas han asistido a presenciar en directo la elaboración de las recetas en un evento único que les ha permitido [observar](#), en un mismo espacio, las evoluciones de ocho expertos de la cocina y disfrutar de sus técnicas avanzadas a innovadoras para generar platos que sorprenden, tanto por su aspecto como por su sabor.

Tras concluir sus presentaciones, las recetas finalistas se han mostrado al jurado del Concurso, que en esta ocasión ha estado formado por **Carolina Álvarez, jefa de cocina de Quique Dacosta Restaurante, el gastroinfluencer Pablo Cabezali, el crítico gastronómico Igor Cubillo, los chefs Quique Dacosta (de Quique Dacosta Restaurante), Óscar García (del Restaurante Baluarte), Álvaro Garrido (del Restaurante Mina), Pablo González (del Restaurante La Cabaña), María Gómez (del Restaurante Magoga), Óscar Molina (del Restaurante La Gaia) y la directora de la Guía Repsol, María Ritter.** Su visión y paladares expertos han determinado finalmente qué recetas destacaban este año como ganadoras.



Álvaro Garrido



Carolina Álvarez



Óscar García



Oscar Molina



Maria Ritter



Igor Cubillo



María Gómez



Pablo Cabezali



Pablo Gonzalez



Quique Dacosta

El Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia, organizado por la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta (AEHTMA), en colaboración con el departamento de Turismo del Ajuntament de Dénia, ha sumado este año un nuevo éxito de participación en todas sus vertientes, con más de sesenta inscripciones de participación presentadas por reconocidos chefs de todo el país, y continúa afianzando su posición dentro de los eventos gastronómicos nacionales.



En este sentido, el alcalde de Dénia, Vicent Grimalt, ha expresado su satisfacción por la celebración de la duodécima edición de este evento, destacando “el compromiso de la ciudad en consolidarse como referente gastronómico”, a través de acciones como este concurso, que posicionan a Dénia en el mapa culinario internacional.

Por su parte, el conocido chef con tres estrellas Michelin y miembro del jurado del Concurso, Quique Dacosta, ha resaltado la importancia del producto local, la gamba roja, como “elemento fundamental de la tradición y la creatividad culinaria de la región”.

Dacosta ha querido destacar también el papel crucial de los pescadores en la obtención de este tesoro gastronómico y la responsabilidad de los cocineros en respetar su calidad y sabor, afirmando que “la gamba roja de Dénia es un producto que hay que tomarlo con mesura y celebrarlo con avidez”. “Con una sola gamba podemos conseguir la plenitud absoluta de lo que una persona puede celebrar en Dénia, la fiesta de la mesa de esta Ciudad Creativa de la Gastronomía reconocida por la UNESCO”, ha resumido Quique Dacosta.



El creador y director de este original evento, Rafa Soler, no ha querido dejar de resaltar su ilusión por la celebración de una nueva edición de este concurso en honor a la gamba roja de Dénia, que permite disfrutar de lo mejor que ofrece la “reina del Mediterráneo”.

En representación de la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta (AHETMA), su secretaria general, Reme Cerdá, ha manifestado de igual manera el orgullo “de poder presentar Denia al mundo a través de este concurso” y ha agradecido el apoyo y colaboración de los patrocinadores e

instituciones que apoyan esta iniciativa.

Un apoyo que también ha llegado por parte de la Generalitat Valenciana, con la presencia en esta gran final de la secretaria de Turismo, Cristina Moreno, quien ha manifestado que este concurso “promociona el destino de Dénia y la [Costa Blanca](#) con un producto estrella de kilómetro cero como es la gamba roja de Dénia”. Además, ha anunciado la firma de un convenio para la continuidad del festival DNA que se celebra anualmente en esta localidad alicantina, así como otros acuerdos para la promoción y la investigación turística y gastronómica en la región.