

El desafío gastronómico que encumbra a la gamba roja de Dénia

En la costa mediterránea, pocos productos representan con tanta excelencia la esencia gastronómica como la [gamba roja de Dénia](#). Un símbolo que evoca tradición marinera y refinamiento gastronómico, este crustáceo será nuevamente el protagonista del certamen más esperado por los chefs emergentes del panorama nacional e internacional. La [XIII edición del Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja](#) ya cuenta con sus ocho privilegiados finalistas, elegidos meticulosamente por un distinguido jurado que valoró minuciosamente cada propuesta presentada.

Este próximo **martes 25 de marzo**, el emblemático **Mercado Municipal de Dénia** se transformará en un auténtico escenario culinario. Allí, los elegidos –**Daniel Delgado** (Cobo Estratos, Burgos), **Carlos Hernández** (ABaC, Barcelona), **Koichi Kuwabara** (Scapar, Barcelona), **Ana Lázaro** (Barro, Ávila), **José Carlos López** (Origen Restaurant, Puigcerdá), **Ariel Munguía** (Canfranc Express, Huesca), **Juanfran Pérez** (Espacio Montoro, Alicante) y **Edgar Rodríguez** (Aromata, Palma)– competirán en un despliegue de creatividad, talento y técnica gastronómica que promete cautivar al público y desafiar el paladar experto del jurado.

Cada chef deberá sublimar la delicadeza natural de la **gamba roja de Dénia**, destacando su dulzor marino y textura tersa en recetas innovadoras que reflejen respeto hacia este producto excepcional. Bajo la mirada crítica de expertos como **Julia Pérez**, reconocida periodista gastronómica, **José Carlos Capel**, prestigioso crítico culinario, o chefs consagrados como **Susi Díaz** y **Begoña Rodrigo**, cada propuesta será evaluada no sólo en sabor, sino también en presentación y la correcta exaltación del ingrediente estrella. La exigencia será máxima, acorde con

la envergadura del certamen.

Compromiso con la sostenibilidad y el producto local





Además, el certamen pone énfasis en la esencia local al garantizar que las gambas empleadas sean proporcionadas por la **Cofradía de Pescadores de Dénia**, asegurando la frescura y la autenticidad en cada plato que se presente ante el jurado. El concurso subraya así un compromiso explícito con la sostenibilidad, la trazabilidad y la calidad indiscutible del producto local.

La puntualidad y precisión serán claves adicionales para alcanzar el podio, que recompensará generosamente a los vencedores con premios en metálico y una obra conmemorativa del reconocido artista **Toni Marí**. Pero más allá del galardón económico o artístico, el verdadero triunfo reside en la proyección y prestigio que otorga vencer en uno de los concursos gastronómicos más relevantes del país.

Organizado con precisión por la [Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta \(AEHTMA\)](#) y en estrecha colaboración con el **Ayuntamiento de Dénia**, este certamen se ha consolidado como una cita imprescindible del calendario gastronómico español. No es solo un homenaje a un producto, sino la puesta en valor de una cultura gastronómica

mediterránea que sigue maravillando a propios y extraños.

El próximo **25 de marzo** será una jornada memorable donde tradición e innovación compartirán mesa, demostrando una vez más que la **gamba roja de Dénia** tiene quien la cocine, y quien además lo haga con maestría y pasión, **honrando el legado gastronómico del Mediterráneo**.