

El XI Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia calienta fogones

El próximo martes, 28 de febrero, el Mercado Municipal de Dénia (Alicante) acogerá una nueva edición de su conocido ‘Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia’.

El Concurso Internacional es organizado por la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta (AEHTMA), en colaboración con el Ayuntamiento de Dénia.

Todos aquellos cocineros profesionales vinculados a una empresa de hostelería o un centro de formación en gastronomía que quieran participar en el concurso, **podrán inscribirse desde el 16 de enero hasta el 13 de febrero de 2023**, cumplimentando la [ficha online](#) disponible en la web oficial del certamen, www.gambarojadedenia.com, donde deberán mostrar sus propuestas culinarias en torno al producto estrella de la comarca de la Marina, la gamba roja, que deberá ser la materia prima principal de las elaboraciones.

Tras el cierre de las inscripciones, un jurado previo de profesionales y críticos gastronómicos seleccionará los ocho finalistas que elaborarán sus propuestas en directo en la final de la undécima edición del ‘Concurso Internacional de [Cocina Creativa](#) de la Gamba Roja de Dénia’.



El XI Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia calienta fogones

El 28 de febrero de 2023. Los cocineros seleccionados como **finalistas se darán a conocer** en la web oficial del certamen, **el 15 de febrero de 2023 a las 20:00 horas.**

El jurado Gamba Roja de Dénia

Un jurado formado por expertos culinarios, chefs y críticos gastronómicos de renombre nacional serán los encargados de evaluar la presentación, el gusto y la importancia de la gamba roja en cada una de las recetas finalistas, para elegir a los ganadores del certamen.

El primer clasificado recibirá un premio en metálico de 2.500€, mientras que el segundo y tercer clasificado obtendrán un cheque de 1.500€ y 1.000€, respectivamente, junto a una escultura conmemorativa de Toni Marí.



Patricia Aguilar patricia@sapristidecom.es – 650 971 663