

Gamba roja de Dénia protagonista en el XIII Concurso Internacional de Cocina Creativa

La **alta cocina** ha vuelto a rendirse ante la **gamba roja de Dénia**, una de las joyas del Mediterráneo, en la decimotercera edición del **Concurso Internacional de Cocina Creativa**. En el corazón del Mercado Municipal de Dénia, ocho talentosos chefs han puesto a prueba su creatividad para reinterpretar este producto icónico en recetas que fusionan tradición e **innovación**.

Una victoria con sabor a mar

El primer premio ha sido para **Ana Lázaro**, del restaurante **Barro de Ávila**, con su elaboración **“Prímula y Gamba Roja de Dénia”**, una propuesta que ha conquistado al jurado con su equilibrio de sabores y originalidad. El podio lo completan **Ariel Munguía**, del restaurante **Canfranc Express de Huesca**, con su **“Gamba Roja de Dénia, ficoide glacial y cítricos”**, y **Koichi Kuwabara**, del restaurante **Scapar de Barcelona**, que ha presentado un sorprendente **“Yaki tofu de Gamba Roja de Dénia”**. Los galardonados han recibido premios de 2.500€, 1.500€ y 1.000€, respectivamente, además de una exclusiva escultura diseñada por el artista **Toni Marí**.



Ganadora Ana Lázaro, del restaurante Barro de Ávila



Prpuesta ganadora "Prímula y Gamba Roja de Dénia"

Un homenaje a la excelencia gastronómica

Con un jurado de lujo encabezado por la periodista gastronómica **Julia Pérez**, junto a chefs de renombre como **Carolina Álvarez** (Quique Dacosta Restaurante), **Susi Díaz** (La Finca) o **Begoña Rodrigo** (La Salita), la competición ha sido un despliegue de talento y pasión por **la cocina**. Desde primera hora de la mañana, los participantes han trabajado contra el reloj, explorando las mil posibilidades de la **gamba** roja de Dénia en busca de la combinación perfecta.

El evento, que ha contado con la presencia del **alcalde Vicent Grimalt**, ha reafirmado su importancia dentro del panorama **gastronómico** internacional. “Este certamen es un orgullo para **Dénia** y refuerza nuestra posición como epicentro **culinario**”, ha destacado Grimalt, subrayando el papel fundamental de la **Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta (AEHTMA)** en la organización del concurso.

Gamba roja de Denia : un referente mundial

Más allá de la competición, el Concurso Internacional de **Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia** es un escaparate de la excelencia culinaria y del valor de un producto que trasciende fronteras. Como señaló la presidenta del jurado, **Julia Pérez**, “hacer cocina creativa con un producto tan espectacular es un reto en sí mismo, ¿qué se le puede hacer a la **gamba** roja para mejorarla?”. La respuesta está en las manos de los **chefs** que, año tras año, encuentran nuevas maneras de rendirle homenaje.



Con 13 ediciones a sus espaldas, el concurso se ha consolidado como una cita ineludible del calendario **gastronómico**. “Desde el primer día tuvimos claro que queríamos posicionar **la gamba roja de Dénia** a nivel mundial, y creo que lo hemos conseguido”, ha afirmado **Rafa Soler**, director del [certamen](#). Dénia sigue elevando su legado culinario y su **gamba roja** brilla más que nunca en la escena internacional. Un producto sublime, una tradición inquebrantable y un futuro lleno de sabor.