

La Gamba Roja de Dénia 2026: ocho cocineros compiten ante un jurado con once estrellas Michelin

Dénia pone mañana a su gamba roja ante el juicio de la alta cocina española

El Mercat Municipal acoge este martes 24 de marzo la final del XIV Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia, con ocho finalistas llegados de distintos puntos del país y un jurado de gran peso gastronómico.

[@GambaRojaDenia](#)

Dénia volverá a situarse mañana en uno de esos lugares donde la gastronomía deja de ser solo oficio para convertirse también en relato, tensión y prestigio. El **martes 24 de marzo de 2026**, el **Mercat Municipal de Dénia** será escenario de la final del [XIV Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia](#), una cita que con el paso de los años ha logrado algo nada sencillo: mantener el foco sobre un producto excepcional sin traicionarlo con excesos ni convertirlo en mera excusa de laboratorio.



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](https://twitter.com/gambarojadedenia26)



Organizado por la **Asociación de Empresarios de Hostelería y**

Turismo de la Marina Alta (AEHTMA), con la colaboración del **Ajuntament de Dénia**, el certamen vuelve a proyectar la imagen de la ciudad como uno de los territorios donde el producto sigue marcando el paso de la [cocina contemporánea](#). Porque la gamba roja de Dénia no necesita presentaciones ampulosas ni discursos de cartón piedra.

Le basta con entrar en escena para recordar que hay ingredientes que, por sí solos, sostienen una identidad, una memoria marinera y una reputación internacional construida plato a plato.

La final reunirá a **ocho cocineros** con procedencias y trayectorias distintas, una mezcla que da todavía más interés al concurso porque enfrenta sensibilidades culinarias diferentes alrededor de una misma materia prima.

Los finalistas de esta edición son **Sara Ortiz**, de **Ver Aguas** (Barcelona); **Carlos Hernández Esteban**, de **ABaC Restaurant** (Barcelona); **Marcos Montagut Liarte**, de **La Paradeta del Mercat** (La Seu d'Urgell); **Álex García de la Fuente**, de **In-Pulso** (Madrid); **Carlos Miguel García Moreno**, de **Dexcaro** (Dénia); **Jesús Iván Anaya Gómez**, de **El Mirador de La Mancha** (Villarrubia de los Ojos, Ciudad Real); **Arnau Casadevall Lloveras**, de **Divinum** (Girona); y **Alberto Villegas Villegas**, de **San Remo** (Palencia).

Hay restaurante urbano, cocina vinculada al territorio, proyectos con nombre ya reconocido y perfiles que buscan aquí un escaparate decisivo. Todos competirán con la misma obligación tácita: no disfrazar a la gamba roja, no taparla de ego y no confundir creatividad con ruido.

En un certamen de este tipo, la inteligencia culinaria suele empezar justo donde termina la tentación del artificio.

El jurado estará presidido por la periodista gastronómica **Julia Pérez Lozano** y contará con nombres de peso como **José Carlos Capel, Quique Dacosta, Mario Sandoval, Fina Puigdevall, Rafa de Bedoya, Santi Taura, Elio Ferpel** y **Sergio Terol**. Es, por tanto, una mesa de evaluación con criterio técnico, experiencia mediática y una relación real con la alta cocina española, algo que le da al concurso una autoridad que no depende del ruido promocional sino del perfil de quienes van a probar, comparar y decidir.



Según las **bases oficiales**, los finalistas deberán elaborar **once platos** de la receta presentada y el jurado valorará especialmente la **presentación**, el **sabor** y la **importancia real de la gamba roja de Dénia** dentro de la elaboración. Además, la organización aportará la materia prima principal gracias a la colaboración de la **Cofradía de Pescadores de Dénia**, mientras que el resto de ingredientes correrán por cuenta de cada concursante. Ahí está precisamente una de las claves del certamen: la igualdad de salida en torno al producto y la capacidad de cada cocinero para convertirlo en discurso propio sin perderle el respeto.

Los tres primeros clasificados recibirán **3.000 euros, 1.500 euros y 1.000 euros**, respectivamente, además del ya reconocible **Trofeo de la Gamba Roja de Dénia**, obra del escultor **Toni Marí**.

Pero más allá de la cuantía económica, lo que realmente está en juego es otra cosa: prestigio, visibilidad y la oportunidad de firmar una lectura personal de uno de los grandes iconos del Mediterráneo.

Dénia lleva años entendiendo que la gastronomía no se defiende solo desde el restaurante, sino también desde el mercado, el puerto, la narrativa del territorio y la capacidad de convertir un producto en emblema compartido. Por eso este concurso interesa más allá del ganador. Interesa porque muestra cómo un crustáceo puede seguir siendo bandera cultural, argumento turístico y desafío técnico al mismo tiempo.

Denia, entre fogones, tiempos medidos y platos observados con lupa, la gamba roja volverá a dictar sentencia: en cocina, como en periodismo, lo importante no es adornar la verdad, sino estar a su altura.