

La Gamba Roja de Dénia: protagonista de una edición internacional que promete deslumbrar

En la pintoresca ciudad de Dénia, donde el mar se funde con la gastronomía para crear experiencias únicas, se está gestando un evento que promete ser el epicentro culinario del año.

Con la llegada de la primavera, la ciudad de Dénia no solo se embellece con el florecer de sus paisajes, sino que también se prepara para ser anfitriona de uno de los [eventos](#) más prestigiosos en el mundo de la gastronomía: la XII edición del Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia. Este año, el encuentro tendrá lugar el próximo martes 9 de abril, un día que promete estar marcado por la innovación, la creatividad y el sabor.



La Gamba Roja de Dénia

Este certamen, que se ha ganado un lugar de honor en el calendario gastronómico tanto nacional como [internacional](#), ha revelado ya los nombres de los ocho chefs finalistas que tendrán el honor de competir por el reconocimiento máximo en la cocina creativa con gamba roja. Los seleccionados para esta emocionante final son:

1. **Víctor Suárez**, del restaurante Haydée en La Orotava, Tenerife, llevando el talento canario a un escenario internacional.
2. **César Mogollón**, representando al restaurante Ambivium en Peñafiel, Valladolid, con su visión innovadora de la cocina.
3. **Ariel Mungia**, del restaurante Raza en Valladolid, promete sorprender con su enfoque único.
4. **Federico Guajardo**, del restaurante El Carreter en Dénia, Alicante, quien juega en casa con el sabor local.
5. **Martín Comamala**, desde el restaurante 539 Plats Forts en Puigcerdá, Gerona, aportando su toque catalán.

6. **Ignacio Carballo**, de Kitchen Club en Madrid, listo para demostrar la vanguardia de la capital.
7. **Eugenio González**, desde el restaurante Kanaloa en Marbella, aportando el sabor andaluz.
8. **Cristina Gómez**, del restaurante Fierro en Valencia, con su visión moderna de la cocina valenciana.

Estos talentosos chefs han sido elegidos por un distinguido panel de jueces, compuesto por reconocidos profesionales y expertos en gastronomía, tras una rigurosa selección de entre 64 candidatos.

La tarea no fue sencilla, dado el alto nivel de las propuestas presentadas, que destacaron por su creatividad e innovación, todas enaltecidas por el uso de la gamba roja de Dénia como ingrediente principal.

El jurado, a cargo de valorar las propuestas en esta edición, está integrado por figuras de la talla de **Carolina Álvarez, Pablo Cabezali, Igor Cubillo, Quique Dacosta**, y otros destacados miembros del panorama gastronómico nacional e internacional. Su experiencia y conocimiento serán clave para discernir qué plato logra capturar la esencia de este producto excepcional, transformándolo en una experiencia culinaria inolvidable.



La Gamba Roja de Dénia

Este concurso es la celebración de la altísima calidad de la gamba roja de Dénia, un producto que se ha convertido en un ícono gourmet del sabor y de la tradición en la cocina mediterránea. A través de este evento, Dénia refuerza su posición como un destino gastronómico de primera, y brinda a chefs consolidados y emergentes una plataforma para mostrar su habilidad, creatividad y pasión por la cocina.

La expectativa crece conforme se acerca el 9 de abril, día en que Dénia se convertirá en el punto de encuentro para aficionados, críticos y profesionales de la gastronomía, todos reunidos para ser testigos de la maestría culinaria que rodea a la gamba roja.

Será, sin duda, una jornada para recordar, marcada por el talento, la innovación y el sabor que define a la cocina española contemporánea.