

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.

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.

Kevin Gutiérrez, joven chef santaurulero, participará en “La Gamba Roja de Denia”

Este cocinero que ha sabido abrirse paso en una profesión que hoy día, podemos verla como una de las más competidas , tiene la oportunidad de traerse ese preciado premio gastronómico para Canarias.

En el año 2015, el Chef Rubén Cabrera del restaurante La Cúpula, se alzó con este premio con su plato, ‘Gamba Roja de Denia: Tierra de Mar’ siendo el tinerfeño, el primero en el archipiélago en ganarlo.

Pero este año el chef del [“Restaurante Esterlicia”](#) Kevin Gutiérrez, tendrá la oportunidad después de ocho años, de que

Lo importante de participar en Concurso La Gamba Roja de Denia

La gamba roja de Denia es considerada una de las mejores gambas del mundo por su sabor y calidad, por lo que participar en este concurso puede ser una gran oportunidad para chefs y cocineros de todo el mundo.

Sin duda alguna, participar en este concurso puede ser una oportunidad para que los chefs y cocineros se den a conocer a nivel nacional e internacional y para que reciban el reconocimiento de la comunidad gastronómica.

Canariasgourmet! ha entrevistado a [Kevin](#) para saber de primera mano cómo ha sido la entrada al reconocido concurso y cuáles son sus expectativas previas al evento.

La Entrevista

Canariasgourmet. – Gracias por recibirnos Kevin, bueno nosotros en el periódico estamos muy contentos de seas tú uno de los que participaran este año por ganarse ese prestigioso concurso.

Déjame decirte que para nosotros este evento es uno de los más respetados, ya que el jurado hace la valoración a ciegas, dándole a los [participantes](#) la oportunidad de ganar limpiamente.

Ahora cuéntanos, ¿cómo sucedió? ¿cómo comienza esa aventura de La Gamba Roja de Denia?

Kevin Gutiérrez. – Como casi todo hoy en día, a través de las redes sociales. Me salió la publicidad en Instagram, para serte más preciso, y la verdad que la vi un poco tarde, faltaban como unos 5 días para cerrar...y bueno, ¿por qué no? Me decidí y la envié.



Kevin Gutiérrez, joven chef santaursulero participará en “La Gamba Roja de Denia”

Canariasgourmet. – ...y desde el momento que enviaste la solicitud y haber sido aceptado ¿ya tenías la receta? o ¿luego de ser seleccionado la diseñaste?

Trabando la Gamba Roja de Denia

Kevin Gutiérrez. – La verdad que con un poco contra el reloj, buscamos la materia prima, eché unas cuantas líneas para el tema del emplatado y nada, montamos el plato de un día para otro, entre servicios lo cocinamos, hicimos varias pruebas hasta que quedé conforme con la combinación de sabores para que siempre fuese la gamba roja quien llevara el protagonismo.

A los días nos llamaron para decirnos que estábamos dentro, te puedes imaginar la emoción para todos aquí en el restaurante.

Canariasgourmet. – Qué suerte, maravilloso que sucedan estas cosas aquí en Tenerife.

Kevin Gutiérrez. – Pues la verdad es que sí, es un poco surrealista cuando lo cuentas. Que para un concurso de esa categoría, saques una receta en un día y montes el plato en el medio de los servicios y que te seleccionen, te repito, es totalmente surrealista.

Canariasgourmet. – Ahora Kevin, para que los lectores lo sepan ¿cómo es el proceso de selección?

Kevin Gutiérrez. – Ellos se basan en que en la receta que envíes, el protagonismo lo lleve la gamba roja, es un plato de libre elección y no te limitan de ninguna forma.



Restaurante Esterlucia en La Matanza de Acentejo

Canariasgourmet. – Cuéntanos, sin darnos señas de la receta ¿cómo está tu expectativa con el plato?

Kevin Gutiérrez. – En lo que respecta al plato, pienso que muchas veces ‘menos es más’ y es lo que sucedió con esta receta, es sencilla, pero a la hora de probarla con una combinación de tres o cuatro sabores que engrandecen, por así decirlo, puedes disfrutar el sabor al completo de la gamba.

Canariasgourmet. – Si hablamos en sentido A, B, C del proceso creativo ¿cómo llegaste a la concepción de la receta?

Kevin Gutiérrez. – Lo primero fue visualizar el género en el plato. Primero pensé como quería emplatarlo antes que la receta. Después fui añadiendo ingredientes, pero pensé en ese cromatismo de colores que debe tener el diseño girando en torno a ese particular color rojo de la gamba.

La selección

Canariasgourmet. – ¿Entre cuantas personas fuiste seleccionado?

Kevin Gutiérrez. – Creo que más de 80 propuestas llegaron a nivel nacional, así que ya el estar seleccionado es un punto ganador.

Canariasgourmet. – ¿Expectativas si ganas?

Kevin Gutiérrez. – Nada volver y seguir trabajando.

Canariasgourmet. – Ese plato, ¿vamos a tener oportunidad de probarlo en Esterlucia?

Kevin Gutiérrez. – Creo que no, pero a ver qué pasa, nunca se sabe...

Canariasgourmet. – Kevin, desde Canariasgourmet! te deseamos toda la suerte del mundo y que te traigas ese premio para Tenerife... otra vez.

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