

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 un cocinero y un restaurante de Tenerife vuelvan a ser galardonados con semejante premio.



El chef Rubén Cabrea al centro, Daniel García Peinado, chef ejecutivo del Restaurante Alamar y Germán Espinosa, chef ejecutivo del Vermell Restaurant de Sant Cugat del Vallés. Concurso 2015

Lo importante de participar en Concurso La Gamba Roja de Denia

El Concurso de la Gamba Roja de Denia es un evento gastronómico anual que se celebra en la ciudad de Denia, en la provincia de Alicante, España.

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 recibírnos 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.