



VI CONCURSO INTERNACIONAL DE COCINA CREATIVA DE LA GAMBA ROJA DE DÉNIA

BASES

1. La concejalía de Turismo del Ajuntament de Dénia convoca el 6.º Concurso internacional de cocina creativa de la gamba roja de Dénia, que se celebrará el martes 28 de febrero de 2017, en el Mercado Municipal de Dénia.

2. Las inscripciones están abiertas a todos los cocineros profesionales en representación de un establecimiento de hostelería, una empresa o una entidad relacionada con la gastronomía, con un máximo de un participante por cada negocio.

3. El plazo de inscripción es del 12 de diciembre de 2016 al 23 de enero de 2017.

4. La inscripción se hará efectiva y se validará cumplimentando la ficha online disponible en www.denia.net/concursogambaroja

Una vez recibida la inscripción, se le confirmará su participación en la preselección de finalistas en un plazo máximo de 48 horas.

La inscripción es gratuita.

5. De entre todos los cocineros inscritos se elegirán ocho finalistas para participar en el concurso.

La selección de los finalistas la realizará un jurado de profesionales y críticos gastronómicos basándose en:

- La descripción, la receta, el escandallo y la foto del plato presentado.
- Que la gamba roja de Dénia sea la materia prima principal.

6. Los ocho finalistas que participarán en la final de la sexta edición del Concurso de cocina creativa de la gamba roja de Dénia se darán a conocer en la página www.denia.net el 13 de febrero de 2017. Asimismo, también se les notificará a los interesados vía correo electrónico y/o teléfono.

7. Las normas que regirán la celebración del concurso y que deberán cumplir los ocho finalistas participantes son:

- El plato será puntuado según la presentación, el gusto y la importancia de la gamba roja de Dénia en su elaboración.
- Se elaborarán diez platos de la receta presentada.
- Los ingredientes para la elaboración del plato los aportará cada finalista a excepción de la gamba roja de Dénia, que la entregará la organización por cortesía de la Cofradía de Pescadores.
- Cada finalista podrá estar ayudado por una persona. Ambos deberán ir uniformados.
- Los concursantes dispondrán para cocinar de una mesa de 150 x 70 cm. y fuego de inducción.
- Será motivo de penalización la impuntualidad a la hora de presentar los platos al jurado, así como utilizar ingredientes no comestibles.
- Los ocho finalistas cederán los derechos de uso de fotografías y recetas al Ajuntament de Dénia.

8.- Premios:

- Primer premio: 2.500 € * y trofeo de la gamba roja de Dénia realizado por el escultor Toni Marí.
- Segundo premio: 1.500 € * y trofeo de la gamba roja de Dénia realizado por el escultor Toni Marí.
- Tercer premio: 1.000 € * y trofeo de la gamba roja de Dénia realizado por el escultor Toni Marí.

*El importe de los premios está sujeto a la retención fiscal estipulada en la legislación vigente.

Nota: para resolver dudas o ampliar la información de las bases del concurso, puede contactar con la organización a través del correo electrónico remec@aehtma.com



Ajuntament
de Dénia



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



DÉNIA
CITY OF GASTRONOMY
Designated
UNESCO Creative City
in 2015

Con la colaboración de

