



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

MARTES 5 DE ABRIL DE 2022
MERCAT MUNICIPAL DE DÉNIA

Organiza

Colabora



www.gambarojadedenia.com
[#gambarojadedenia20](https://twitter.com/gambarojadedenia20)





BASES

- 1.- La Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta (AEHTMA) convoca el **X Concurso internacional de cocina creativa de la gamba roja de Dénia**, que se celebrará el martes 5 de abril de 2022, en el Mercado Municipal de Dénia.
- 2.- La inscripción está abierta a todos los cocineros profesionales vinculados laboralmente a una empresa de hostelería o en representación de un centro de formación en gastronomía homologado, con un máximo de un participante por cada establecimiento.
- 3.- El plazo de inscripción es del **17 de febrero al 17 de marzo de 2022 a las 14:00h.**
- 4.- La inscripción se hará efectiva cumplimentando la ficha online disponible en **www.gambarojadedenia.com**

La comunicación de que su solicitud ha sido una de las admitidas para concurrir en el proceso de selección de los cocineros finalistas se realizará en el plazo de cinco días a partir de la fecha de presentación de la inscripción.

La inscripción para participar en el concurso es gratuita.

- 5.- Finalizado el plazo de inscripción, un jurado de profesionales y críticos gastronómicos seleccionará los ocho finalistas que elaborarán sus propuestas el día del concurso.
- 6.- La selección de los ocho finalistas se realizará a partir de la valoración de los siguientes aspectos:
 - **Nombre, ingredientes y descripción de la receta.**
 - **Foto del plato (formato JPG, GIF o PNG) con un tamaño comprendido entre 1 y 5 MB.**
 - **Que la gamba roja de Dénia sea la materia prima principal.**

Organiza



Colabora



www.gambarojadedenia.com
[#gambarojadedenia20](https://twitter.com/gambarojadedenia)



- 
- 7.- Los ocho cocineros seleccionados como finalistas, que participarán en la final de la décima edición del Concurso de cocina creativa de la gamba roja de Dénia, se darán a conocer en la página www.gambarojadedenia.com, el 21 de marzo de 2022 a las 20:00.

Asimismo, se notificará a los interesados por correo electrónico y/o por teléfono.

- 8.- 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 once 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 proporcionará la organización, por cortesía de la Cofradía de Pescadores de Dénia.
 - Cada finalista podrá estar ayudado por una persona. Ambos deberán ir uniformados y con el delantal entregado por la organización.
 - Los concursantes dispondrán para cocinar de una mesa de aproximadamente 150 cm. x 70 cm. y un 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 a AEHTMA.
 - Los ocho finalistas recibirán junto con la notificación de su clasificación, las normas internas del concurso.

9.- Premios:

- Primer premio: **2.500 € * y trofeo.**
- Segundo premio: **1.500 € * y trofeo.**
- Tercer premio: **1.000 € * y trofeo.**

El trofeo de la gamba roja de Dénia es obra del escultor Toni Marí.

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

Nota: Las consultas sobre las bases del concurso pueden realizarse al correo electrónico de la organización: aehtma@aehtma.com o al teléfono 630 030 785.

Organiza



Colabora



www.gambarojadedenia.com
[#gambarojadedenia20](https://twitter.com/gambarojadedenia20)

