

La ‘gamba roja de Dénia’ ya tiene sus ocho finalistas

- *El Concurso de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia ha cambiado su fecha y se celebrará el 5 de marzo en el Mercado Municipal de la localidad*

Dénia, 7 febrero 2019.- La octava edición del Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia, organizado por la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta (A.E.H.T.M.A), en colaboración con el Ayuntamiento de Dénia, ya tiene finalistas. De los cerca de 70 participantes inscritos en esta edición, el prejurado del concurso ha seleccionado a los 8 cocineros que se darán cita el **próximo 5 de marzo en el Mercado Municipal** de Dénia.

Daniel Mesa del restaurante Aparthotel Nautilus (Arona- Tenerife); Ismael Bilbao del restaurante Samaruc (Dénia - Alicante); M^a Teresa y Gicelia Salado del Centro de Formación (CdT - Alicante); Adrián Merenciano de Flote Restaurante (Castellón de la Plana); Alex Primo del restaurante Cyrus DAD (Puerto de Sagunto- Valencia); Micaela Maldana del restaurante El Nou Embolic Gastrobar (Pinoso- Alicante); Juan Carlos Reyes de ABaC Restaurant (Barcelona) y Alejandro Serrano del restaurante Alejandro (Miranda de Ebro, Castilla-León) son los concursantes que este año competirán por realizar el mejor plato con la gamba roja de Dénia como protagonista.

Los miembros del prejurado encargado de seleccionar a los 8 finalistas que este año demostrarán sus dotes culinarias han sido: Rafa Soler, director del concurso, Diego Mena, gerente del restaurante Mena (Dénia); Evarist Miralles, docente y chef del restaurante Nou Cavall Verd (Vall de Laguar); Sergio Box, jefe de cocina del restaurante La Perla (Xàbia); José Manuel López, del restaurante Peix i Brases (Dénia); Bruno Ruiz, chef del restaurante Bruno Ruiz Aticcook (Dénia); Fernando González, chef y gerente de Grupo El Raset (Dénia) y Fernandino Bernadi, chef del restaurante Orobianco (Calpe).

Jurado del concurso

El Mercado de Dénia será testigo de esta cita que se celebrará **el próximo 5 de marzo** y que reunirá a jóvenes promesas del panorama gastronómico nacional para que elaboren sus platos contando con la gamba roja como ingrediente estrella. La Cofradía de Pescadores de Dénia facilitará la gamba roja de Dénia, mientras que cada participante aportará los productos necesarios para la elaboración de su receta.

Un jurado formado por expertos culinarios y críticos gastronómicos evaluará las creaciones de acuerdo a la presentación, el gusto y la importancia de la “gamba roja” en cada plato, proclamando al vencedor del certamen. Julia Pérez, crítica de gastronomía y miembro de la Real Academia de Gastronomía, presidirá la mesa del jurado y estará acompañada por el también prestigioso crítico, José Carlos Capel y por los chef Alberto Ferruz, de BonAmb en Xàbia (Alicante); Ricard Tobella, jefe de cocina de Quique Dacosta Restaurante en Dénia (Alicante), Ricardo Costa, de The Yeatman en Porto (Portugal); Pablo Airaud, de Amelia Restaurante en San Sebastián; Miguel Barrera, de Cal Paradís en Vall d’Alba (Castellón); Benito Gómez, del restaurante Bardal en Roda, (Málaga), Jesús Segura del restaurante Trivio en Cuenca y Javi Estévez de La Tasquería, Madrid.

Para más información:
Taitá Chastel
taita@decom-media.com
607-843983