



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

MARTES 3
MARZO 2020
MERCAT MUNICIPAL
DE DÉNIA

Organiza



A.E.H.T.M.A

Colabora



Ajuntament
de Dénia



United Nations
Educational Scientific and
Cultural Organization



DÉNIA
CITY OF GASTRONOMY



COMUNITAT
VALENCIANA

Gastronomía
Costa Blanca

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



Gamba roja de Dénia



BASES

1.- La Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta (AEHTMA) convoca el **IX Concurso internacional de cocina creativa de la gamba roja de Dénia**, que se celebrará el martes 3 de marzo de 2020, 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, con un máximo de un participante por cada establecimiento.

3.- El plazo de inscripción es del **10 de enero al 10 de febrero de 2020 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 cuatro 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. (3 de marzo de 2020)

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/gambarojadedenia20)





7.- Los ocho cocineros seleccionados como finalistas, que participarán en la final de la novena edición del Concurso de cocina creativa de la gamba roja de Dénia, se darán a conocer en la página www.gambarojadedenia.com el 18 de febrero de 2020.

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.
- Los concursantes dispondrán para cocinar de una mesa de 150 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 al Ajuntament de Dénia.

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

Organiza



Colabora



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

