

BASES DEL CONCURSO 2025

1. La Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta (AEHTMA) convoca el **XIII Concurso internacional de cocina creativa de la gamba roja de Dénia**, que se celebrará el martes 25 de marzo de 2025, 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 **30 de enero al 10 de marzo de 2025 a las 23:59h.**
4. La inscripción se hará efectiva cumplimentando la [formulario online](#) disponible en esta web.
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 5Mb.
 - Que la gamba roja de Dénia sea la materia prima principal.
7. **Los ocho cocineros seleccionados como finalistas**, que participarán en la final de la XII edición del Concurso de cocina creativa de la gamba roja de Dénia, se darán a conocer en esta web **el 13 de marzo de 2025 a las 20:00h**, asimismo, se notificará a los interesados por correo electrónico y/o por teléfono y se les remitirá las normas internas del concurso.

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 150x70cm 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 A.E.H.T.M.A.
 - 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 importe de los premios está sujeto a la retención fiscal estipulada en la legislación vigente.*

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

Las consultas sobre las bases del concurso pueden realizarse al correo electrónico de la organización aehtma@aehtma.com o al WhatsApp [630 030 785](tel:630030785) - [686 609 313](tel:686609313)