



# XII CONCURSO INTERNACIONAL DE COCINA CREATIVA DE LA GAMBA ROJA DE DÉNIA BASES

1.- La Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta (AEHTMA) convoca el XII Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia, que se celebrará el martes 9 de abril de 2024, 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 desde el 11 de febrero al 11 de marzo febrero de 2024 a las 00:00**

4.- La inscripción se hará efectiva cumplimentando la ficha *online* disponible en [www.gambarojadedenia.com](http://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.



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 la página [www.gambarojadedenia.com](http://www.gambarojadedenia.com) , el 14 de marzo de 2024 a las 20:00 .

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 aproximadamente 150cm. 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](mailto:aehtma@aehtma.com) o al WhatsApp 630030785 - 686609313