



**3<sup>er</sup>**  
**Concurso**  
**Internacional**  
**de cocina creativa**  
**de la gamba roja**  
**de Dénia**

# BASES

1. El Ayuntamiento de Dénia y la Concejalía de Turismo convocan el 3er Concurso internacional "Cocina creativa de la gamba roja de Dénia".
2. Las inscripciones están abiertas a todos los profesionales del sector en representación de un establecimiento de hostelería, empresa o entidad relacionada con la gastronomía con un máximo de 1 participante por negocio.
3. La participación se hará efectiva y validará enviando on-line la inscripción oficial en: [www.deniagastronomica.com/concursogambaroja](http://www.deniagastronomica.com/concursogambaroja) a los siguientes e-mail: [concursos@deniagastronomica.com](mailto:concursos@deniagastronomica.com) y [gambarojadedenia@gmail.com](mailto:gambarojadedenia@gmail.com), adjuntando el **formulario de Curriculum Vitae** que puede obtener en la web anteriormente citada, el **nombre del plato**, la **receta a elaborar**, el **escandallo del plato** y la **foto del plato** con suficiente calidad.  
  
- **Una vez recibida se le confirmará su inscripción antes de 24h.**  
- **La inscripción es gratuita.**
4. La selección de los finalistas se hará por parte de un jurado de profesionales y críticos gastronómicos elegidos por el comité organizativo. Las normas a seguir se les facilitará con antelación al comienzo del concurso. **El máximo de finalistas será de 8.**
5. Los finalistas presentaran al concurso, 6 platos de la receta presentada elaborado con gamba roja de Dénia como materia prima destacable, de los cuales 1 será para la presentación a la prensa y 5 para la valoración por parte del jurado.
6. Los ingredientes para la elaboración del plato los aportará cada finalista a excepción de la gamba roja de Dénia, que la entregará la organización por cortesía de la Cofradía de pescadores de Dénia.
7. El concurso se realizará el día **4 de marzo de 2014**, en el Mercado Municipal de Dénia.
8. Todos los cocineros y ayudantes (1 por cocinero), deberán ir con la vestimenta reglamentaria para cocinar. La organización les facilitará un delantal oficial del concurso.
9. El plato será puntuado por presentación, gusto e importancia de la gamba roja en su elaboración.
10. La impuntualidad a la hora de presentar los platos es motivo de bajada de puntuación, así como utilizar ingredientes no comestibles a la hora de elaborar el plato.
11. La maquinaria disponible en el concurso será una mesa de 1'5 x 0,70 metros y fuego de inducción.
12. Los 8 finalistas cederán los derechos de uso de fotos y recetas al Ayuntamiento de Dénia.
13. El plazo de inscripción desde el **23 de enero** hasta el **22 de febrero de 2014**.
14. La elección de los finalistas se hará pública el día **26 de febrero de 2014** en las webs: [www.denia.net](http://www.denia.net) y [www.deniagastronomica.com](http://www.deniagastronomica.com) y se les comunicará por email o teléfono.

## PREMIOS

Se establece el cuadro de premios a los cuales se les aplicará las retenciones fiscales estipuladas en la legislación vigente.

**1er premio:** 1.000 € y trofeo de la gamba roja de Dénia realizado por el escultor Toni Marí.

**2do premio:** 500 € y trofeo de la gamba roja de Dénia realizado por el escultor Toni Marí.

**3er premio:** 300 € y trofeo de la gamba roja de Dénia realizado por el escultor Toni Marí.