

Asian Culinary Awards- Se busca ‘la mejor receta asiática de España’

Udon Asian Food abre las inscripciones para participar en la V edición del concurso, dirigido a chefs y profesionales de la restauración

La gran final será el 17 de febrero en HIP - Horeca Professional Expo, el mayor evento sobre innovación en el canal Horeca (Madrid, 15-17 febrero 2021)

Pistoletazo de salida a la quinta edición de los [Asian Culinary Awards](http://www.asianculinaryawards.com), el concurso nacional de recetas asiáticas que organiza [UDON Asian Food](http://www.udon.com). Chefs y otros profesionales de la restauración ya pueden inscribirse en el concurso enviando su candidatura y su receta (original e innovadora) a través de la web www.asianculinaryawards.com.

La gran final del concurso se disputará el 17 de febrero de 2021 en [HIP- Horeca Professional Expo](http://www.hip-expo.com), el mayor evento sobre innovación en el canal Horeca que se celebrará en Madrid entre el 15 y el 17 de febrero de 2021. Además de acoger la final de los Asian Culinary Awards, HIP incluirá el **Asian Food Summit en el programa de Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso mundial de tendencias e innovación para hostelería**, donde empresarios y chefs expertos en cocina asiática analizarán la fusión gastronómica oriente-occidente. Para **Manuel Bueno**, director de HIP, “*los Asian Culinary Awards son una cita ineludible con la innovación gastronómica, en este caso con la cocina asiática y su oferta en el canal Horeca. Promover la innovación es un objetivo clave, tanto para UDON como para HIP.*”



Arnau Muñío, ganador de la edición 2019, junto a Jordi Pascual y Jordi Vidal

Recetas originales e innovadoras

Para participar en los *Asian Culinary Awards*, los profesionales de la restauración deben crear una receta asiática original, que se salga de lo convencional, que pueda encajar en la filosofía de **UDON** y sea apta en su ejecución para estar en las cartas de los restaurantes. Las inscripciones, que incluirán la receta y fotos del plato elaborado, se cerrarán el 15 de enero y deben realizarse siguiendo las [bases del concurso](#). Entre todas las propuestas presentadas, el equipo de marketing e I+D+I de UDON seleccionará las 3 recetas finalistas, que se conocerán a finales de enero.

Gran final en directo

La final de los *Asian Culinary Awards* se celebrará el 17 de febrero en el espacio **Cook Room de HIP 2021** (Madrid 15-17 febrero). Los tres finalistas cocinarán sus recetas en una batalla final en directo y ante un jurado formado por grandes profesionales del sector: el ganador de la pasada edición **Arnau Muñio**, chef de **Direkte Boqueria** y Cocinero del Año 2018; **Toni Massanès**, director de la Fundació Alicia; **Marta Sanahuja** (Delicious Martha), instagramer culinaria; **Hinoburo Sato**, director de Kikkoman Madrid; **Jon Sarabia**, fundador d'Abalon Books, editorial especialista en libros gastronómicos, y **Jordi Vidal y Jordi Pascual**, cofundadores de UDON. Ellos serán los encargados de valorar los platos siguiendo criterios como el sabor, la textura, el aroma, la técnica, la composición, la presentación o la innovación de la propuesta.

El ganador del concurso conseguirá un viaje a Asia valorado en 3.000€ y la inclusión de su plato en la carta, mientras que el segundo y el tercer finalista, tendrán un premio de 1.000 y 500 €, respectivamente.

UDON Asian Food

[UDON Asian Food](#), el grupo de comida asiática líder en nuestro país, nació el 2004 como un negocio familiar y hoy es un referente en gastronomía asiática de calidad, con una oferta inspirada en las tascas tradicionales japonesas, con más de 400 años de historia, y en los restaurantes especializados en fideos asiáticos.

Su éxito ha hecho que, 16 años más tarde, UDON cuente con 67 restaurantes y más de 850 trabajadores en las principales ciudades del país. En 2020, ha recibido el **Premio Nacional de Hostelería** en la categoría de Innovación

HIP – Horeca Professional Expo es el evento más innovador para profesionales de la hostelería y la restauración que reúne cada año en Madrid las últimas soluciones, tendencias y modelos de negocio para mejorar la competitividad de esta industria. Además, en el marco de HIP se celebra el congreso Hospitality 4.0 Congress, con 10 auditorios, más de 20 summits y más de 500 ponentes con una agenda específica para cada profesional con las últimas innovaciones para cada segmento de la industria: hotel, restaurante, bar, colectividad, delivery / take away y servicios al viajero. HIP es un evento en colaboración de [NEBEXT](#) – Next Business Exhibitions e [IFEMA](#) – Feria de Madrid.