

El chef malagueño Juan Carlos Reyes (restaurante Abac), ganador del concurso 'Mejor receta asiática de España'

Reyes ha ganado la final de los Asian Culinary Awards de UDON con un curry verde de espinacas con noodles

La final se ha disputado en una batalla en directo en HIP - Horeca Professional Expo, con Juan Carlos Reyes (Abac), Alberto Montes (Atrio) y Naomi Uemura (Uemura) como finalistas

El chef malagueño **Juan Carlos Reyes (restaurante Abac, Barcelona)** se ha proclamado ganador de la quinta edición de los [Asian Culinary Awards](#), el concurso de referencia de cocina asiática que organiza [UDON Asian Food](#). La final se ha disputado hoy en HIP-Horeca Profesional Expo y Reyes se ha impuesto sobre otros dos finalistas de excepción: **Alberto Montes**, cocinero del restaurante **Atrio** (Cáceres), con dos estrellas Michelin; y **Naomi Uemura**, creadora de los restaurantes japoneses UEMURA y Eguchi, los dos en Madrid. Montes ha quedado segundo y Uemura tercera. Los tres fueron elegidos finalistas entre 85 profesionales de todo el país, una participación récord, que presentaron su candidatura creando una receta original e innovadora. El ganador del concurso se ha llevado un viaje a Asia valorado en 3.000 €, el segundo finalista un premio de 1.000 € y el tercero un premio de 500 €.

Juan Carlos Reyes ha llegado a la final de los ACA con su receta **Asian green noodles & alioli de menta y albahaca**. Se trata de un curry verde de espinacas con noodles, espárragos y una juliana de limón y kunkuat (cítrico conocido como naranja enana) y acompañado con un alioli de hierbas.

Pasión por la cultura japonesa

Juan Carlos Reyes es el segundo jefe de cocina del restaurante **Abac** en Barcelona, liderado por el chef Jordi Cruz y con tres estrellas Michelin. También lidera Contracorriente, el restaurante de la familia en un pequeño pueblo de Málaga, Mollina. Antes, pasó por otros tres grandes restaurantes: **El Celler de Can Roca** (Girona), **Mugaritz** (Errentería) y el **Noma** (Copenhague). Dice que fue la profesión la que lo eligió a él y no al revés. Y asegura que aún no tiene respuesta a la pregunta ¿Qué serías si no fueses cocinero?. Empezó en el mundo de la cocina pensando que sería "coser y cantar" y un buen día se vio en mitad de la cocina del mejor restaurante del mundo (El Celler de Can Roca). Admite que todo le pareció "una locura", no sabía dónde estaba y "no podía ni hablar".

A Juan Carlos Reyes le apasiona la comida japonesa, pero también sus gentes, su cultura y su forma de vivir. “Su cocina -dice- tiene mucho que contar, es muy diferente a la nuestra, pero tengo claro que pueden ir de la mano”.

Asian Culinary Awards, en busca de las mejores recetas asiáticas

La final de los ACA se ha disputado en [HIP- Horeca Professional Expo](#) celebrado en Madrid, en una batalla final en directo (con todas las medidas de seguridad) 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; **Hinoboru Sato**, director de Tokyo Ya; **Belén Parra**, periodista especializada en gastronomía y viajes y cofundadora de Gastronomistas.com y **Jordi Vidal**, cofundador de UDON. Ellos han sido 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.

[Asian Culinary Awards](#) es el concurso de referencia de recetas asiáticas en España creado por el grupo UDON. Nació en 2016 con el objetivo de promover la creatividad y la excelencia en la cocina asiática en nuestro país. Desde entonces, cientos de profesionales han participado con sus recetas originales inspiradas en la gastronomía asiática. Entre los ganadores de las últimas ediciones, Arnau Muñio (Direkte Boquería) en 2019 y Carlos Fernández (chef ejecutivo del catering Martín Berasategui) en 2018.