

Juan Carlos Reyes (Àbac), Alberto Montes (Atrio) y Naumi Uemura, finalistas del concurso 'Mejor receta asiática de España'

La gran final de los Asian Culinary Awards se disputará en directo el 24 de marzo en HIP - Horeca Professional Expo, el mayor evento sobre innovación en el canal Horeca (Madrid, 22-24 marzo 2021)



La quinta edición de los [Asian Culinary Awards](#), el concurso de referencia de cocina asiática que organiza [UDON Asian Food](#), ya tiene finalistas. Son tres jóvenes cocineros que trabajan en destacados restaurantes de Madrid, Cáceres y Barcelona. **Juan Carlos Reyes** trabaja en **Àbac**, el restaurante barcelonés dirigido por el chef **Jordi Cruz** y premiado con tres estrellas Michelin. **Alberto Montes** cocina en **Atrio**, el famoso biestrellado de Cáceres con Toño Pérez a la cabeza. Y **Naumi Uemura** es la creadora de los restaurantes japoneses UEMURA y Eguchi, los dos en Madrid.

Juan Carlos Reyes ha llegado a la final con su receta **Asian green noodles & alioli de menta y albahaca** un curry verde de espinacas con noodles, espárragos y una juliana de limón y kunkuat y acompañado con un alioli de hierbas. El plato de **Alberto Montes** que lo ha hecho finalista es **Beat Takeshi Ramen**, que homenajea al gran cineasta y humorista japonés Takeshi Kitano. Se basa en un ramen frío (HIYASHI CHUKA) con fideos cocidos en el centro del plato, sobre ellos y en forma de pirámide el resto de ingredientes y una salsa con sésamo tostado, vinagre de arroz, soja, dashinomoto y yuzukosho. La propuesta de **Naumi Uemura** con la que competirá en la final es un **Chanko Udon**. Está inspirado en Chanko Nabe, un plato que toman los luchadores de sumo en Japón y que combina carnes, caldo y verduras, pero en una versión pensada "para una dieta equilibrada baja en grasas saturadas".

Los tres finalistas se han impuesto sobre 85 participantes de todo el país, una participación récord. Son chefs y otros profesionales de la restauración que se han inscrito en el concurso enviando su candidatura y su receta (original e innovadora) a través de la web www.asianculinaryawards.com.

La gran final, en HIP-Horeca Professional Expo

Los tres finalistas disputarán la final el próximo 24 de marzo (11.15h) en la Cook Room de [HIP- Horeca Professional Expo](#), el mayor evento sobre innovación en el canal Horeca que se celebrará en Madrid entre el 22 y el 24 de marzo de 2021. Cocinarán sus recetas 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 Muñío**, 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 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.

Asian Food Summit

Además de acoger la final de los Asian Culinary Awards, HIP incluirá el **Asian Food Summit** en el programa de Hospitality 4.0 Congress, donde empresarios y chefs expertos en cocina asiática analizarán la fusión gastronómica oriente-occidente. *“Para nosotros es un placer poder acercar a todos los visitantes de HIP los modelos de negocio y conceptos asociados a la cocina asiática que tanto están creciendo últimamente, al ser un tipo de cocina rentable, con una alta demanda y que se adapta muy bien a las nuevas tendencias de consumo, como el delivery y el take away”*, señala Manel Bueno, director de HIP.

El mismo día 24 a las 10.30h, la Cook Room acogerá una mesa redonda sobre cómo se ha cocinado el libro **“La despensa japonesa”**, editado por UDON Asian Food y Fundación Alicia. Sus protagonistas hablarán de cómo se preparó el libro, que glosa 100 ingredientes de la gastronomía nipona y marida cada uno de ellos con la cocina occidental. Participarán **David Arauz**, chef de Sushi Bar 99 y autor de una de las recetas del libro; **Toni Massanès**, director de la Fundación Alicia; **Jon Sarabia**, editor y fundador de Abalon Books y **Alberto Gómez**, chef ejecutivo de UDON Asian Food.