

## Las chef italiana Antonia Pagano (Mont Bar, Barcelona), la andaluza Inma Yegles y el gerundense Romà Gómez, finalistas del concurso ‘Mejor receta asiática de España’

Las tres finalistas se han formado junto a chefs con estrella Michelin como Albert Adrià, Dani García y Xavier Sagristà

La gran final de los Asian Culinary Awards será el 8 de marzo en HIP - Horeca Professional Expo (Madrid, 6-8 marzo 2023)



Antonia Pagano, Inma Yegles y Romà Gómez

La séptima edición de los [Asian Culinary Awards](#), el concurso de referencia de cocina asiática que organiza [UDON Asian Food y cuya final tendrá lugar en HIP – Horeca Professional Expo](#), ya tiene finalistas: la italiana **Antonia Pagano** (Mont Bar y Mediamanga, Barcelona), la andaluza **Inma Yegles** y el gerundense **Romà Gómez**.

**Pagano**, nacida cerca de Nápoles, es jefa de cocina del restaurante Mont Bar (\*Michelin) y Mediamanga de Barcelona. Se formó en Italia y llegó a España para trabajar con el chef Marc Gascons. Más tarde se incorporó al equipo de El Barri con Albert Adrià y trabajó en Tickets, número 20 en los 50th Best Restaurant. En las cocinas de Pakta, el restaurante japonés del grupo, se despertó su interés por la cocina y la cultura japonesas. La receta que la ha llevado hasta la final es un caldo de jamón y miso con fideos de seta cardo, parada confitada con salsa teriyaki, jamón al corte y huevo poché.

**Inmaculada Yegles** es de La Carolina (Jaén) y se formó durante más de un año en las cocinas de BIBO, del chef multiestrellado Dani García. Su amor por la cocina asiática se despertó definitivamente trabajando en Tahini sushi-bar, restaurante asiático de Marbella. También ha trabajado en varios restaurantes de hoteles con 4 estrellas de la costa de Málaga y de las Islas

Baleares. Su receta finalista es Takoyaki de pato con crujiente de su piel, inspirado en las tradicionales bolitas de pulpo. Su takoyaki es con pato y lleva salsa de cereza y mayonesa japonesa.

**Romà Gómez** estudió Hostelería en su Lloret natal y en Girona y dio sus primeros pasos en la profesión en el antiguo restaurante con estrella Michelin Mas Pau (Avinyonet de Puigventós), del difunto Xavier Sagristà, y en el Divinum (Girona). Tras pasar por diferentes restaurantes de cocina tradicional catalana en Lloret y Girona, ahora está centrado en su proyecto personal como cocinero y divulgador de la cocina asiática: "Ikigai Ramen", con miles de seguidores en redes. Gómez ha llegado a la final con un plato que fusiona el ramen y los típicos calçots de Catalunya, un tantanmen (ramen picante) con una base de romesco.

En esta edición se han presentado más de 100 recetas al concurso, una cifra récord. Todos los participantes debían ser profesionales de la restauración e inscribirse en el concurso enviando su candidatura y su receta (original e innovadora) a través de la web [www.asianculinaryawards.com](http://www.asianculinaryawards.com) y un jurado profesional ha seleccionado las tres propuestas finalistas.

### **La gran final, el 8 de marzo**

Los tres finalistas cocinarán sus recetas en una batalla final en directo el 8 de marzo en HIP – Horeca Professional Expo ante un jurado formado por grandes profesionales del sector, entre ellos el ganador de la pasada edición, el chef extremeño **Alberto Montes** (Atrio, \*\*\*Michelin), el alma mater de ComerJaponés, **Roger Ortuño**, o el vencedor de MasterChef9, **Arnau París**. 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€, 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 en 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, hoy, UDON cuente con más de 70 restaurantes y más de 850 trabajadores en las principales ciudades de la península. En 2020, Hostelería de España le otorgó el premio Nacional de Hostelería en la categoría de Innovación y en 2021 ganó el Premio Sostenibilidad y Medio Ambiente que otorga la Asociación Empresarial de Marcas de Restauración.

### **HIP – Horeca Professional Expo**

[HIP – Horeca Professional Expo](#) es el mayor evento de innovación 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 9 auditorios, más de 30 summits y más de 600 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.