vinetur

Alberto Montes gana el décimo Asian Culinary Awards de UDON

El chef de Atrio se impone en Barcelona con Pork and Roll ante otros ganadores del certamen

martes 2 de junio de 2026



El chef cacereño Alberto Montes se ha impuesto en la gran final de la décima edición de los Asian Culinary Awards de UDON, celebrada en Barcelona, con su receta Pork and Roll. El cocinero de Atrio ha sido proclamado campeón de campeones en una edición especial del certamen, en la que por primera vez han competido los ganadores de años anteriores.

UDON Asian Food, compañía líder en restauración asiática en España, organizó la final en la Antigua Fábrica Estrella Damm de Barcelona, por segundo año consecutivo. El encuentro reunió a más de 300 personas entre profesionales del sector, prensa especializada y aficionados a la gastronomía asiática.

La décima edición del concurso ha contado con tres finalistas procedentes de restaurantes de alta cocina que suman entre todos seis estrellas Michelin. Junto a Alberto Montes participaron Carlos Hernández, segundo jefe de cocina de ABAC y ganador del certamen en 2024, y Cristina Gómez Manarel, chef ejecutiva del Oceanogràfic de Valencia y ganadora en 2025.

Los tres cocineros elaboraron sus platos en directo ante un jurado profesional formado por Jordi Pascual, cofundador y CEO de UDON Asian Foos; Carlota Claver, chef y fundadora de La Gormanda; Adam Lam, chef y propietario de Memorias de China; Arnau Muñío, chef y propietario de Direkte y ganador de la IV edición del certamen; y Mónica Escudero, periodista y coordinadora de El Comidista.

El jurado valoró el sabor, la técnica, la textura, el aroma, la presentación y el nivel de innovación de cada propuesta. La victoria fue para Alberto Montes gracias a Pork and Roll, un plato con el cerdo como protagonista e inspirado en su último viaje a Japón.

Carlos Hernández presentó Escudella Rishun al estilo Kaiseki, una propuesta que combinaba tradición catalana e innovación asiática. Por su parte, Cristina Gómez Manarel compitió con Albufera: equilibrio prestado, una receta inspirada en el ecosistema natural valenciano.

Tras recibir el premio, Montes afirmó que era un honor obtener este reconocimiento en una edición tan especial y compartir cocina y experiencias con compañeros de un nivel extraordinario. Añadió que ganar el título de campeón de campeones en el décimo aniversario de los Asian Culinary Awards supone una enorme satisfacción personal y profesional, y que su plato nace del respeto por la cocina asiática y de la voluntad de reinterpretarla desde su propia visión culinaria.

Jordi Pascual señaló que celebrar la décima edición del certamen, reuniendo a algunos de los grandes ganadores que han pasado por él, ha sido una forma muy especial de poner en valor todo lo construido desde UDON. Según explicó, lo que empezó como una iniciativa para impulsar el talento y la creatividad en torno a la cocina asiática se ha convertido, diez años después, en una referencia nacional gastronómica.

Alberto Montes es segundo jefe de cocina en Atrio, en Cáceres, uno de los grandes referentes de la alta gastronomía española con tres estrellas Michelin. Se formó en la Escuela de Luis Irizar y ha realizado stages en cocinas como Mugaritz, Quique Dacosta Restaurante y Skina. El chef extremeño ya ganó los Asian Culinary Awards en 2022 con un Ramen Japo-Castizo.

UDON Asian Food nació en 2004 en Barcelona como negocio familiar y se ha convertido en una referencia en gastronomía asiática de calidad. Su oferta se inspira en las tascas tradicionales japonesas, con más de 400 años de historia. La compañía cuenta actualmente con 84 restaurantes y más de 1000 trabajadores en las principales ciudades de la península, y ofrece una carta de más de 40 platos diferentes.

La empresa lleva años centrada en la promoción de una alimentación saludable y sostenible. Esa apuesta le valió en 2020 el Premio Nacional de Hostelería de Hostelería de España en la categoría de Innovación, por su desarrollo innovador de la gastronomía asiática con la fórmula salud y sabor, y en 2021 el Premio a la Sostenibilidad que concede la Asociación Marcas de Restauración.