vinetur

Roberto Alcocer recibe un premio por renovar la cocina mexicana sin romper con sus raíces

El chef impulsa desde Valle, en California, una propuesta de Baja California pensada para el público estadounidense

miércoles 11 de noviembre de 2026



El chef mexicano Roberto Alcocer recibió el Premio a la Innovación en los Esquire Awards 2026, celebrados en el Estadio Banorte de Ciudad de México. El galardón reconoce su trabajo al frente de una propuesta que lleva la cocina mexicana contemporánea a Estados Unidos sin romper con sus raíces.

Alcocer dirige Valle, un restaurante situado en Oceanside, California, desde el que trabaja con la identidad culinaria de Baja California. Su cocina se apoya en ingredientes, técnicas y tradiciones mexicanas, pero no busca una reproducción literal de esos sabores. La propuesta pasa por reinterpretarlos desde una mirada actual, con atención al territorio, a los productores y a la temporalidad del producto.

El premio sitúa en primer plano una idea que acompaña buena parte de su carrera: la cocina mexicana puede evolucionar, dialogar con otras tradiciones gastronómicas y abrirse paso en otros países sin perder su origen. En esa línea, Alcocer sostiene que innovar también implica reconocer el valor de la tradición y encontrar nuevas formas de presentarla ante públicos internacionales.

Nacido en Ciudad de México y criado en Ensenada, el cocinero desarrolló su formación entre México y Europa. A lo largo de ese recorrido pasó por cocinas de Francia y España, una etapa que, según se subraya desde su entorno profesional, ayudó a construir el lenguaje culinario que ahora desarrolla en California. Ese cruce de influencias se refleja en una carta que parte de una base mexicana y la adapta a un mercado marcado por la diversidad de referencias y por la cercanía con el Pacífico.

La trayectoria de Valle ya había llamado la atención de Esquire en 2023, cuando la revista incluyó el restaurante en su selección de mejores nuevos restaurantes de Estados Unidos. Ese reconocimiento previo había situado a Alcocer dentro del circuito gastronómico estadounidense, donde varias propuestas mexicanas han ganado espacio en los últimos años con modelos alejados del recetario más convencional.

La ceremonia de los Esquire Awards 2026 reunió en Ciudad de México a personalidades del entretenimiento, el arte y otras industrias. La gala incluyó una actuación musical de Alejandra Guzmán y cerró con la participación de Love Miss Mara.

La concesión del premio llega en un momento en el que la cocina mexicana mantiene una presencia cada vez más visible en Estados Unidos, tanto en formatos tradicionales como en proyectos de autor. En ese grupo, el trabajo de Alcocer se ha asociado a una lectura contemporánea de la gastronomía de Baja California, una región marcada por la mezcla de productos del mar, técnicas locales y vínculos con la cocina mediterránea y asiática.

Desde California, el chef ha desarrollado una propuesta con la que busca ampliar la manera en la que se entiende la cocina mexicana fuera del país. Su recorrido se suma al de otros cocineros mexicanos que intentan construir una identidad propia en uno de los mercados gastronómicos más importantes del mundo, con proyectos que combinan memoria culinaria, investigación y adaptación al lugar en el que trabajan.