vinetur

Madrid acogerá la final de Chef Balfegó con doce cocineros de siete países

El concurso de atún rojo alcanza un récord de 19 estrellas Michelin entre sus finalistas

lunes 16 de noviembre de 2026



Madrid acogerá el próximo 30 de noviembre la final de Chef Balfegó 2026, un certamen profesional centrado en el atún rojo que reunirá a doce cocineros de siete países europeos en las instalaciones de Le Cordon Bleu Madrid. El ganador se conocerá esa misma noche en una gala prevista en el Gran Teatro CaixaBank Príncipe Pío.

La edición de este año reunirá a finalistas vinculados a restaurantes que suman 19 estrellas Michelin, la cifra más alta alcanzada por el concurso, según informa la organización. Los participantes proceden de Italia, Austria, Alemania, Portugal, Países Bajos, Francia y España.

Los doce chefs que competirán por el título son Alberto Montes, de Atrio, en Cáceres; Ariel Munguía, de Canfranc Express, en Canfranc; Israel Moreno, de Ayalga, en Ribadesella; y Luca Perna, de Enigma, en Barcelona. A ellos se suman Claudio Ferrante, de Quellenhof Gourmetstube 1897, en San Martino in Passiria; Davide Polli, de Pramerl & the Wolf, en Viena; Jan Nachtigall, de Kettner’s Kamota, en Essen; Marcel Odlas, de Vila Joya, en el Algarve; Michael Corpel, de Restaurant De Moerbei, en Warmond; Osiris Geronimo, de La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti, en Serralunga d’Alba; Thomas Cagna, de Le Wauthier By Cagna, en Saint-Germain-en-Laye; y Tobias Günther, de Haerlin, en Hamburgo.

El recorrido hasta la final se resolvió en dos fases. La primera tuvo lugar el 26 de octubre en París, donde trece cocineros de nueve países europeos optaron a ocho plazas para la ronda definitiva. Esos ocho nombres se incorporan a cuatro chefs españoles que ya habían logrado la clasificación a través de un proceso nacional previo.

El jurado estará presidido por Martín Berasategui y contará también con Oriol Castro, Fina Puigdevall, Ricard Camarena, Erwan Poudoulec, José Carlos Capel y Javi Antoja. En conjunto, ese grupo suma diez estrellas Michelin. La organización ha incorporado este año a Oriol Castro, chef de Disfrutar, mientras mantiene al resto de integrantes de ediciones anteriores.

Durante la jornada, cada finalista tendrá que preparar dos platos con atún rojo Balfegó. El primero deberá elaborarse a partir del lomo y, en el segundo, cada cocinero podrá elegir la parte del atún que considere más adecuada para su propuesta. El sistema de evaluación repartirá 40 puntos entre sabor, aroma y textura, 30 puntos para la presentación, 15 puntos para el equilibrio de los ingredientes y otros 15 puntos para la elaboración y el tratamiento del producto.

La organización sitúa en ese formato una de las claves del concurso: medir la técnica de los chefs y su capacidad para interpretar un mismo ingrediente con dos planteamientos distintos. El atún rojo es una de las materias primas más valoradas de la alta cocina por la variedad de cortes que ofrece y por el peso que tienen la textura, la grasa y la temperatura de servicio en el resultado final del plato.

El primer clasificado recibirá el trofeo Chef Balfegó, 6.000 euros, un viaje gastronómico a Japón para dos personas y cobertura audiovisual profesional. El segundo obtendrá 3.000 euros y el tercero, 1.000 euros, además de sus respectivos trofeos.

El certamen tomará el relevo de la edición de 2025, en la que ganó el cocinero alemán Franz-Josef Unterlechner, del restaurante Schwarzreiter. Balfegó, empresa de L’Ametlla de Mar especializada en atún rojo, impulsa esta cita como un escaparate para cocineros profesionales y como una plataforma para poner en valor el trabajo técnico alrededor de ese producto.