vinetur

Roberto Alcocer gana el Premio a la Innovación por reinventar la cocina mexicana en Estados Unidos

Esquire reconoce en Valle una propuesta nacida en Baja California con producto de temporada e identidad propia

lunes 16 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, en Ciudad de México. La organización de los galardones vinculó el reconocimiento a una propuesta que impulsa la cocina mexicana contemporánea en Estados Unidos y lleva sus ingredientes, su identidad y su creatividad culinaria a nuevos espacios internacionales.

Para los premios, una de las aportaciones de Alcocer pasa por mostrar que la cocina mexicana puede evolucionar, dialogar con otras culturas gastronómicas y abrir nuevas formas de expresión sin perder el vínculo con sus raíces. Esa idea resume la línea de trabajo que el cocinero ha venido desarrollando en California, donde sitúa su propuesta en un punto de encuentro entre tradición, producto y lectura actual del recetario mexicano.

Ese trabajo toma forma en Valle, su restaurante en Oceanside. Allí plantea una cocina apoyada en la identidad culinaria de Baja California y en el uso de producto de temporada. La propuesta parte de ingredientes, técnicas y tradiciones mexicanas, pero no busca reproducir de forma literal sabores conocidos. Su enfoque pasa por reinterpretarlos en relación con el territorio, los productores y el momento del año en que cada producto alcanza su mejor expresión.

La ubicación del restaurante también ayuda a medir el alcance del premio. Oceanside forma parte del sur de California, una zona con una oferta amplia de cocinas internacionales y con un público familiarizado con la gastronomía mexicana. En ese mercado, la propuesta de Alcocer ha buscado diferenciarse por una identidad propia, construida desde Baja California y pensada para un comensal estadounidense que conoce esa tradición, pero también espera una lectura nueva.

La trayectoria del chef explica parte de ese lenguaje. Alcocer nació en Ciudad de México y creció en Ensenada. Su formación profesional transcurrió entre México y Europa, con etapas en cocinas de Francia y España. Esa combinación de influencias ha ido dando forma a una cocina que, en su caso, utiliza referencias mexicanas y europeas sin renunciar al protagonismo del producto ni a una relación directa con el origen de cada elaboración.

Esquire ya había puesto el foco en su restaurante antes de este premio. En 2023, la propia publicación incluyó a Valle en su selección de los mejores restaurantes nuevos de Estados Unidos. Aquella elección situó al proyecto entre las aperturas observadas con atención por la escena gastronómica del país y ahora se ve reforzada con un reconocimiento centrado, de manera expresa, en la innovación.

Los Esquire Awards 2026 reunieron en Ciudad de México a figuras del entretenimiento, el arte y otras industrias en una ceremonia dedicada a reconocer talento, estilo y aportaciones personales. La gala contó con una actuación de Alejandra Guzmán y cerró con la participación de Love Miss Mara.

El caso de Alcocer se suma al de otros cocineros mexicanos que han encontrado en Estados Unidos un espacio para desarrollar propuestas propias a partir de la tradición nacional. En su restaurante de California, esa línea se concreta en una cocina que pone el producto en primer plano, recurre a la investigación culinaria y presenta la gastronomía mexicana como una tradición capaz de transformarse sin perder identidad.