vinetur

La final de Chef Balfegó llega a Madrid con 19 estrellas Michelin entre sus aspirantes

Doce cocineros de siete países competirán por el título en el certamen profesional del atún rojo

lunes 16 de noviembre de 2026



Madrid acogerá el próximo 30 de noviembre la final de Chef Balfegó 2026, un certamen profesional dedicado al atún rojo que reunirá a doce cocineros de siete países europeos. La prueba se celebrará en Le Cordon Bleu Madrid y el ganador se anunciará esa misma noche en una gala en el Gran Teatro CaixaBank Príncipe Pío.

La edición de este año reúne a finalistas vinculados a restaurantes con 19 estrellas Michelin en total, la cifra más alta registrada por el concurso en sus nueve ediciones. La organización presenta ese dato como una muestra del nivel de los participantes y del alcance internacional que ha ganado la cita.

El recorrido hasta la final ha tenido dos fases. La primera se disputó el 26 de octubre en París, donde trece cocineros de nueve países optaron a ocho plazas para Madrid. Esos ocho nombres se suman a cuatro chefs españoles que ya habían obtenido la clasificación en una selección previa de ámbito nacional. El resultado es una final con representación de Italia, Austria, Alemania, Portugal, Países Bajos, Francia y España.

Entre los aspirantes figuran los españoles 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. Desde Italia llegan Claudio Ferrante, de Quellenhof Gourmetstube 1897, en San Martino in Passiria, y Osiris Geronimo, de La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti, en Serralunga d'Alba. Austria estará representada por Davide Polli, de Pramerl & the Wolf, en Viena; Alemania, por Jan Nachtigall, de Kettner's Kamota, en Essen, y Tobias Günther, de Haerlin, en Hamburgo; Portugal, por Marcel Odlas, de Vila Joya, en el Algarve; Países Bajos, por Michael Corpel, de Restaurant De Moerbei, en Warmond, y Francia, por Thomas Cagna, de Le Wauthier By Cagna, en Saint-Germain-en-Laye.

La relación de estrellas Michelin de esos restaurantes muestra también la variedad del grupo. Atrio, La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti y Haerlin suman tres estrellas cada uno. Enigma y Vila Joya tienen dos. Canfranc Express, Ayalga, Quellenhof Gourmetstube 1897, Pramerl & the Wolf, Kettner's Kamota y Restaurant De Moerbei cuentan con una. Le Wauthier By Cagna compite sin esa distinción.

El jurado estará presidido por Martín Berasategui, al frente del restaurante Martín Berasategui, en Lasarte-Oria. Junto a él estarán Oriol Castro, de Disfrutar, en Barcelona; Fina Puigdevall, de Les Cols, en Olot; Ricard Camarena, de Ricard Camarena, en Valencia; Erwan Poudoulec, director técnico de Le Cordon Bleu Madrid; el crítico gastronómico José Carlos Capel, y Javi Antoja, de Montagud Editores. La organización sitúa en diez el total de estrellas Michelin asociadas a los chefs del jurado e incorpora

este año a Oriol Castro como novedad.

La mecánica del concurso obligará a cada finalista a preparar dos platos con atún rojo Balfegó. El primero deberá elaborarse a partir del lomo. En el segundo, cada cocinero podrá elegir la parte del atún que considere más adecuada para su propuesta. La valoración del jurado se repartirá entre sabor, aroma y textura, con 40 puntos; presentación, con 30; equilibrio de ingredientes, con 15, y elaboración y tratamiento del producto, con otros 15.

La empresa tarraconense Balfegó define Chef Balfegó como el primer certamen internacional centrado por completo en el atún rojo. Su planteamiento, de acuerdo con la organización, busca impulsar nuevas trayectorias profesionales y medir la capacidad de los participantes para trabajar un producto muy valorado en la alta cocina sin perder de vista la técnica y la originalidad.

El vencedor recibirá el trofeo Chef Balfegó, 6.000 euros, un viaje gastronómico a Japón para dos personas y cobertura audiovisual profesional. El segundo clasificado obtendrá 3.000 euros y el tercero, 1.000, además de sus respectivos trofeos. El ganador tomará el relevo del alemán Franz-Josef Unterlechner, chef del restaurante Schwarzreiter, que se llevó el título en 2025.