

## **Daniel Escribano, Víctor Gonzalo y Carlos Fernández, finalistas de los Asian Culinary Awards**

*Los tres chefs competirán el próximo 18 de noviembre en el Fòrum Gastronòmic de Girona para hacerse con el galardón del concurso nacional de recetas asiáticas*

*El certamen ha batido su récord de participantes, con 169 recetas recibidas*



Ya se conoce el nombre de los tres finalistas que se enfrentarán en la tercera edición de los *Asian Culinary Awards*, el concurso referente de recetas asiáticas de ámbito nacional que organiza **UDON** en colaboración con el Fòrum Gastronòmic de Girona. Los finalistas son **Daniel Escribano**, **Víctor Gonzalo** y **Carlos Fernández**, quienes el próximo domingo 18 de noviembre a las 12:30h, en el espacio Àgora del Fòrum Gastronòmic, defenderán sus creaciones en una gala final en directo, conducida por el presentador y chef Isma Prados.

Daniel Escribano, madrileño de 33 años formado en el *Basque Culinary Center*, fue finalista del programa *Masterchef 6* y propietario de *Fire Truck*, un camión de bomberos adaptado como food truck; Víctor Gonzalo, finalista de *Masterchef 6* y chef del restaurante *ABaC* de Barcelona, nacido en la Ciudad Condal, tiene 35 años y también se formó en el *Basque Culinary Center*; y, por último, Carlos Fernández, 41 años, de Barcelona, es chef ejecutivo del reconocido Catering Martín Berasategui.

Los finalistas del certamen, que ha batido su récord de participantes con 169 recetas recibidas, se someterán a un jurado que contará con la presencia entre otros de Marc Ribas, chef y presentador de los programas de TV3 *Cuines* y *Joc de Cartes* y la *instagrammer* Delicious Martha. De esta forma, el vencedor de la competición ganará un viaje a Japón para dos personas y la inclusión de su plato en la carta de todos los restaurantes del grupo **UDON**, mientras que el segundo y el tercer finalista, obtendrán un premio de 1.000 y 500 euros, respectivamente.

### **Asian Culinary Awards, en busca de la mejor receta asiática**

Creado en 2016 por la cadena líder de restauración asiática **UDON**, los *Asian Culinary Awards* es un certamen en busca del mejor cocinero de comida asiática de España. Desde hace tres años, cientos de concursantes han enviado sus recetas a un jurado que selecciona las más originales y coherentes con sus valores: ingredientes de calidad, de proximidad y armonía de sabores Oriente-Occidente.

En la edición del año pasado, que contaba con varias categorías, los ganadores del hasta entonces llamado The Noodlemaster fueron Ángeles Salazar, en la categoría Profesionales Noodles; Fernando Estévez, en la categoría Profesionales Izakayas (tapas de inspiración asiática); Lorena Palacios, en la categoría Amateurs Noodles; y Jesús Jiménez, en la categoría Amateurs Izakayas.

La exitosa trayectoria del concurso ha hecho que cuente con grandes patrocinadores como Damm, Coca-Cola, Klimer, Kikkoman, Illy, Sapporo, Oriental Market, Bunzl, Bidfood, Salycop, Griffith Foods, Torres, Crop Salsas, Custom Culinary, La Compagnie des desserts, Copesco-Sefrida, S. Pellegrino y Oms y Viñas, además de otros colaboradores.

### **Sobre UDON**

[UDON Noodle Bar & Restaurant](#) és el grupo asiático líder. Nació en 2004 como un negocio familiar y hoy es un referente en gastronomía asiática de calidad, con una oferta inspirada en las tabernas tradicionales japonesas, restaurantes con más de 400 años especializados en noodles (fideos asiáticos).

Sus fundadores, los emprendedores Jordi Vidal y Jordi Pascual, abrieron su primer establecimiento en 2004 en el barrio del Born de Barcelona, apostando por un producto fresco y de calidad.

Su éxito ha hecho que, 14 años más tarde, **UDON** cuente con 52 restaurantes - propios ocho de ellos, el resto son franquicias- y más de 700 trabajadores. La marca está presente en ciudades como Barcelona, Madrid, Lisboa, Bilbao, Tarragona, Zaragoza, Málaga, Alicante, Valencia o Palma de Mallorca. El año pasado **UDON** facturó 28 millones de euros, lo que supone un 23% más con respecto al 2016. Entre los objetivos de la cadena está alcanzar los 68 millones para el 2020.

Para descargar la nota de prensa y fotografías: [www.monkeysgroup.com/udon](http://www.monkeysgroup.com/udon)

**Más información:**

Marina Yeves

[myeves@monkeysgroup.com](mailto:myeves@monkeysgroup.com)

686 56 35 21