

## **Gerard Ninot y Carlos Mateos, primeros ganadores del Primer Concurso de Recetas Asiáticas de España: “The Noodlemaster”**

La gala final del concurso “The Noodlemaster”, organizado por UDON, la primera cadena de restaurantes asiáticos de España, se ha celebrado este pasado domingo 23 de octubre, en el marco del Salón Fòrum Gastronòmic de Barcelona y ha sido presentada por el mediático cocinero Isma Prados.

Esta primera edición ha contado con 2 categorías: *Noodles* o fideos asiáticos e *Izakayas* o tapas de inspiración asiática. El ganador en la categoría de noodles ha sido: Gerard Ninot (profesor de gastronomía y blogger, de Igualada); mientras que el ganador en la categoría de izakayas ha sido Carlos Mateos (director de calidad de una empresa transportes, de Madrid).

Tras recibir más de un centenar de recetas de toda España vía web, los tres finalistas elegidos por el equipo UDON han elaborado sus recetas ante la atenta mirada del jurado y del público asistente. Los finalistas han tenido únicamente 15 min para elaborar y presentar 4 raciones de su receta, 3 para el jurado y 1 más para la elección del ganador final. El jurado ha puntuado con 4 puntos el gusto, el sabor, la textura y el aroma, con 2 puntos la composición, con 2 puntos la elaboración y la técnica, y con 2 puntos la presentación e innovación.

En esta 1ª edición, el jurado ha estado formado por Jordi Vidal (Co-Fundador de UDON), Roger Ortuño (Fundador de ComerJaponés), José Miguel Serrano (Director comercial de Cominport), Gregori Salas (Gerente de la Peña Gastronómica F.C Barcelona), Laura Ponts (Instagramer y autora de “Arte Foodie”), David Ramos (Gerente de Klimer). La decisión final, tal y como hicieron hincapié durante el encuentro, ha sido muy difícil debido al gran nivel y talento de los finalistas.

Gerard Ninot y Carlos Mateos se han coronado con la puntuación más alta por “*Udon con papada ibérica glaseada y onsen tamago*” y “*Nigiri de caballa*”, respectivamente. Los ganadores han recibido un cheque por valor de 1000€ cada uno patrocinados por Foodex Cominport y formarán parte de la carta de sugerencias de temporada UDON del 2017. El segundo premio, de 500 € patrocinado por Kikkoman, lo ha recibido Yvonne Lean, en la categoría de noodles y Santiago Duarte en la categoría de izakayas. Finalmente, el tercer premio ha constado de un juego de cuchillos Klimer y ha ido a parar a Diego Redondo en la categoría de izakayas.

### **Para más información:**

Patricia Guerrero: [pguerrero@udon.es](mailto:pguerrero@udon.es)

Tere Crespo: [tcrespo@udon.es](mailto:tcrespo@udon.es)

Ronny Mordoh: [rmordoh@udon.es](mailto:rmordoh@udon.es)



C/ Josep Pla, 2, Ed. BMar, 5ª Planta

08019 - Barcelona

Tel. 93 860 50 27 (Ext 402)

Esta primera edición de “The Noodlemaster” ha contado con más de medio centenar de asistentes, entre ellos bloggers gastronómicos, profesionales del sector y amantes de la gastronomía asiática. Además, la gala se ha podido seguir en streaming, a través del canal de Facebook de UDON y se pudo comentar a través de las redes sociales.

“The Noodlemaster” ha nacido con la voluntad de descubrir y sacar a la luz el talento vinculado a la gastronomía asiática que hay en España. La voluntad de los organizadores es dar continuidad a este certamen en los próximos años.

*\*En caso de necesitar material gráfico o declaraciones, pónganse en contacto con el departamento de marketing y comunicación de UDON.*

**Para más información:**

Patricia Guerrero: [pguerrero@udon.es](mailto:pguerrero@udon.es)

Tere Crespo: [tcrespo@udon.es](mailto:tcrespo@udon.es)

Ronny Mordoh: [rmordoh@udon.es](mailto:rmordoh@udon.es)