

Cocineros del sur mendocino competirán por un lugar en la final nacional del Torneo Federal del Chef

11/06/2026



Seis equipos participarán este jueves en San Rafael de una instancia clasificatoria que otorgará un pase a la gran final nacional. El certamen reunirá a representantes de distintos puntos de Mendoza y pondrá en valor la cocina regional. La gastronomía del sur mendocino tendrá una nueva oportunidad para mostrar su nivel cuando este jueves se desarrolle en San Rafael una de las rondas clasificatorias del Torneo Federal del Chef, una competencia que reunirá a equipos de distintos departamentos de la provincia con el objetivo de obtener un lugar en la final nacional que se disputará en Buenos Aires.

La actividad se llevará a cabo en las instalaciones del

Instituto Gastronómico de las Américas (IGA) de San Rafael y contará con la participación de seis equipos: cinco provenientes del sur de Mendoza y uno del Valle de Uco. El certamen forma parte del camino clasificatorio hacia el Torneo Federal del Chef, que se desarrolla en el marco de Hotelga, considerada la feria hotelera y gastronómica más importante del país.

José Vázquez, delegado de la zona sur de AEHGA y consejero por Mendoza ante la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina, explicó que la iniciativa busca elevar el nivel de la gastronomía regional y brindar oportunidades de crecimiento profesional a cocineros locales. “Es una acción muy interesante que le da nivel y competencia a la gastronomía, en este caso de la zona sur”, detalló a **Diario San Rafael y FM Vos 94.5**.

Según explicó, los participantes deberán elaborar una entrada, un plato principal y un postre bajo estrictas condiciones técnicas establecidas por la organización nacional del certamen. La evaluación estará a cargo de dos jurados nacionales vinculados al Torneo Federal del Chef y un jurado local independiente. Entre los establecimientos que competirán figuran La Delicia del Boulevard, El Bodegón y Stella Maris Pastelería, además de representantes de Malargüe y del Valle de Uco.

Cada equipo estará integrado por dos personas, un chef principal y un ayudante, quienes dispondrán de dos horas para completar las preparaciones. **“Son dos chefs, uno es el principal, el otro es el ayudante”**, explicó Vázquez, quien agregó que “cada uno tiene un box y tiene dos horas para desarrollar estos tres platos que tienen que preparar”. La competencia contempla una evaluación integral que incluye sabor, presentación, emplatado, organización del trabajo y aspectos técnicos de la elaboración gastronómica.

Premios y proyección federal

El ganador de la ronda clasificatoria obtendrá el derecho de representar a la región en la final nacional, que se realizará a fines de agosto en Buenos Aires. Además, los participantes tendrán importantes incentivos económicos. **“Van a tener un premio al ganador de un millón de pesos al equipo ganador, medio millón de pesos para el segundo puesto”**, señaló Vázquez.

A ello se suma la cobertura de gastos y viáticos para quienes logren avanzar a la instancia nacional, una medida destinada a facilitar la participación de los representantes mendocinos frente a equipos de gran trayectoria de todo el país. La expectativa es alta debido al antecedente obtenido por la provincia en la edición anterior. Vázquez recordó que un equipo de Malargüe alcanzó el tercer puesto nacional, un resultado que posicionó a la región entre las más destacadas del certamen. “El año pasado fue la primera vez que se hizo y tuvimos desde el equipo que participó de Malargüe el tercer premio a nivel nacional”, destacó.



Identidad gastronómica y crecimiento regional

Uno de los aspectos distintivos del concurso es la valorización de la identidad gastronómica de cada región. Los participantes deben incorporar ingredientes y sabores característicos de sus territorios, promoviendo así la cocina local y los productos regionales. **“Siempre se busca hacer platos regionales, buscar que los platos tengan que ver con lo local”**, indicó Vázquez, recordando que en la edición anterior uno de los ejes centrales estuvo vinculado al chivo, un producto emblemático de Malargüe.

El referente gastronómico también destacó el crecimiento que ha experimentado Mendoza en materia culinaria durante los últimos años y el reconocimiento que ha alcanzado a nivel nacional e internacional. “Mendoza hoy está dentro de los dos lugares del país que tiene Estrella Michelin”, afirmó, remarcando que la calidad gastronómica provincial constituye un escenario favorable para el desarrollo de nuevos talentos.

En ese sentido, sostuvo que resulta fundamental que el crecimiento registrado en el Gran Mendoza también tenga impacto en los departamentos del sur provincial. “El sur no se queda atrás y que pueda tener esta posibilidad la verdad que nos pone muy contentos”, expresó.

La actividad comenzará alrededor de las 8:30 horas y se extenderá hasta aproximadamente las 14 horas, momento en que se realizará la premiación y se conocerá al equipo que representará a la región en la gran final nacional.