







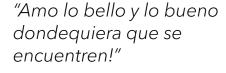


"Innovar la Tradición – Redescubrir Italia en Cada Plato"

Semana de la Cocina Italiana en el Mundo 2025

19-21 Noviembre 2025 – Rosario





Pellegrino Artusi















## A. PROPÓSITO

El Concurso Internacional de Cocina "Innovar la Tradición – Reinventar la Cocina Italiana" es promovido por el Consulado General de Italia en Rosario y Mancini Worldwide, en colaboración con la Camara de Comercio Italia de Rosario, con el marco de la Semana de la Cocina Italiana en el Mundo 2025. El objetivo es valorar la creatividad gastronómica como instrumento de diálogo entre Italia y Argentina, invitando a los participantes a reinterpretar la tradición culinaria italiana de manera contemporánea, personal y respetuosa con sus raíces. No se trata de "contaminar" la cocina italiana, sino de releer sus raíces con inspiración y sensibilidad, expresando a través de cada plato el vínculo con la historia, la familia y la identidad cultural de cada participante.

#### **B. DESTINATARIOS**

La participación en el concurso está abierta a **estudiantes de cocina, jóvenes chefs y amantes de la gastronomía** residentes en Argentina mayores de 18 años.

#### C. CÓMO PARTICIPAR

La participación en el concurso es **gratuita**. Las propuestas deben enviarse por correo electrónico a: mministrazione@manciniworldwide.com con el asunto "Concurso Innovar la Tradición 2025".

Las propuestas deberán enviarse antes del 12 de noviembre de 2025 a las 15:00 (hora Argentina).

# Cada participante podrá elegir una sola categoría de participación entre las siguientes:

- Antipasto italiano reinterpretado (por ejemplo, caprese, caponata, bruschetta, etc.)
- Primo piatto de pasta italiana (preferentemente pasta corta o espaguetis)
- Risotto italiano reinterpretado

La propuesta deberá presentarse en un único archivo PDF o PowerPoint (máximo 5 diapositivas) que incluya:

- Una fotografía del proceso de preparación y una breve descripción del proceso creativo.
- Una ficha técnica con los ingredientes, cantidades y método de elaboración.
- Una fotografía final del plato terminado.
- Un **texto personal** (máximo 1.000 caracteres) que explique por qué se eligió esa receta, qué relación une al participante con Italia o con su tradición familiar, qué significa para él.

## D. CONDICIONES DE EXCLUSIÓN

Serán motivos de exclusión:

Envío de la propuesta fuera del plazo establecido.

Falta de alguno de los elementos solicitados en la presentación.

## E. COMITÉ DE EVALUACIÓN

Las propuestas serán evaluadas por un **jurado compuesto por chefs italianos y argentinos, periodistas y representantes institucionales**, designados por el Consulado General de Italia en Rosario y Mancini Worldwide.

El jurado seleccionará 3 finalistas que participarán en la fase final del concurso.

## F. SELECCIÓN Y FASE FINAL

13 de noviembre de 2025: Anuncio de los finalistas.

**19 de noviembre de 2025:** Final del concurso durante la ceremonia inaugural de la Semana de la Cocina Italiana en el Mundo 2025, en el **Consulado General de Italia en Rosario**.

Los tres finalistas cocinarán sus platos junto al **Chef Alberto Giordano**, y sus creaciones serán degustadas por la audiencia y evaluadas por el jurado.

El ganador será anunciado durante la gala y recibirá un Premio Oficial.

## G. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Las propuestas serán evaluadas según los siguientes criterios:

- Originalidad y coherencia con el tema "Innovar la Tradición"
- Calidad de la presentación y narrativa del plato
- Equilibrio entre tradición e innovación
- Valorización de los ingredientes y técnicas italianas
- Impacto visual y capacidad comunicativa

## H. CONDICIONES GENERALES

La participación es gratuita y voluntaria.

Los proyectos deben ser originales y de autoría propia.

La organización se reserva el derecho de utilizar las imágenes y materiales recibidos con fines **promocionales, institucionales o comunicativos,** respetando los créditos del autor.

La participación implica la aceptación total de este reglamento.