



Consolato Generale d'Italia
Rosario



CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA
EN LA REPÚBLICA ARGENTINA – SEDE ROSARIO
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO



CONCURSO INTERNACIONAL DE COCINA

“Innovar la Tradición – Redescubrir Italia en Cada Plato”

Semana de la Cocina Italiana en el Mundo 2025

19-21 Noviembre 2025 – Rosario



*“Amo lo bello y lo bueno
dondequiera que se
encuentren!”*

Pellegrino Artusi

GIÓGIN

BEYOND
SALT

Aromitalia
Dai 1942 ingredienti di Qualità

FILIPPA'S™



strodo
viales - turismo



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:  amministrazione@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**.