vinetur

Berazategui buscará cocinar el chorizo más largo de Argentina en un festival solidario

La cita gratuita reunirá a más de 100 productores regionales en el Centro Roberto De Vicenzo

jueves 26 de noviembre de 2026



Berazategui intentará cocinar el chorizo más largo de Argentina el próximo 12 de diciembre durante la segunda edición de Festival en Tu Barrio, una cita gastronómica y solidaria que se celebrará también el próximo 13 de diciembre en el Centro de Actividades Roberto De Vicenzo, en la calle 148 y 18 de esa localidad de la provincia de Buenos Aires. La entrada será gratuita y el horario previsto es de 12.00 a 21.00 en ambas jornadas.

La organización plantea el intento de récord nacional como una de las piezas centrales del encuentro. El embutido será elaborado, producido y cocinado por el equipo del propio festival sobre una gran parrilla instalada para la ocasión. Los promotores no han concretado qué longitud tendrá la pieza antes del evento y prevén dar a conocer la medida durante la jornada.

El festival reunirá a más de 100 productores regionales, además de food trucks, parrillas y puestos de bebidas. La propuesta, según sus impulsores, busca reunir en un mismo recinto gastronomía argentina, productos de distintas zonas, música en directo y actividades pensadas para público familiar. La cita volverá al mismo predio en el que se celebró la primera edición, en diciembre de 2025.

El recinto se dividirá en cuatro áreas temáticas. El Barrio de las Picadas agrupará fiambres, quesos y productos para compartir; el Barrio Goloso se centrará en alfajores, chocolates, dulces y pastelería; el Barrio de las Bebidas reunirá distintas propuestas para degustación; y el Barrio Argento concentrará productos regionales y cocina vinculada a las tradiciones del país. Cada espacio tendrá evaluación propia y sus ganadores pasarán a la fase final del certamen.

La programación incluye además conciertos y actuaciones de cumbia, folclore y danzas tradicionales en un escenario exterior, así como charlas y capacitaciones a cargo de profesionales de la gastronomía en el escenario interior. Para el próximo 13 de diciembre está previsto también un homenaje a los excombatientes de Malvinas.

El festival entregará dos premios principales: Producto Regional de Oro y Chegusán de Oro. La organización ha informado de que los vencedores de cada barrio obtendrán, además, un stand gratuito para la edición de 2027. En la final del próximo 13 de diciembre, los mejores clasificados de cada zona optarán también a esos dos reconocimientos principales, que serán decididos por el jurado de forma conjunta.

En el Barrio Goloso participarán como jurado Juan Manuel Logiacco, sommelier de alfajores y presidente de esa mesa, junto a Florencia Menescaldi y Pablo Galván, vinculados a la pastelería artística y directores de una academia virtual con más de 20.000 alumnos. El Barrio de las Bebidas será evaluado por Gino Leal, gerente gastronómico y responsable de Paesano y Baxar. En el Barrio Argento intervendrá

Almendra en tu Cocina. Para el Chegusán de Oro degustarán las propuestas Vilmar Paiva, fundador de Asado Campero, y Claudio Valerio, chef y embajador gastronómico de cuatro asociaciones internacionales.

Los premios materiales también forman parte del reclamo para los participantes. El ganador del Producto Regional de Oro recibirá una moto Keller Crono 110 Full 0 km, un stand bonificado para la edición de 2027, una orden de compra de 500.000 pesos en Toto’s Cerámicos y electrodomésticos. El vencedor del Chegusán de Oro obtendrá una bicicleta, un asador con fogonero Ñuke y electrodomésticos.

La vertiente solidaria ocupará otro espacio del programa. La recogida de alimentos y juguetes se organizará a través de Justo Lamas, de R.S.E. Indalo, y Grupo de Encuentro, con la intención de acompañar a familias durante la campaña de Navidad. Los responsables del festival se han marcado como meta superar las 20 toneladas recogidas en la primera edición.

El evento está impulsado por Diego Costa, de C5N en tu Barrio, y producido por Grupo Indalo. En su estreno, celebrado en diciembre de 2025, reunió a más de 45.000 personas y congregó a más de 100 productores, cocineros y emprendedores regionales en el mismo recinto de Berazategui.