vinetur

Del Tomate 2026: chefs, territorio y rituales culinarios en una experiencia gastronómica única en Mendoza

Del 4 al 9 de febrero, Mendoza será sede de Del Tomate 2026

jueves 29 de enero de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Llega a Mendoza un festival gastronómico donde durante seis días, el tomate dejará de ser un simple ingrediente para transformarse en lenguaje, territorio y experiencia. Del 4 al 9 de febrero, Mendoza será sede de Del Tomate 2026, un encuentro gastronómico de curaduría internacional que reúne a chefs, productores y referentes del vino en

torno a una propuesta que combina alta cocina, origen, conocimiento y ritual colectivo.



Con la dirección de Maria Sance y la producción de Juan Ignacio Gerardi, fundador de Bioconexión, el festival propone una inmersión profunda en la cultura del tomate: desde su cultivo y diversidad genética hasta su expresión más creativa en la cocina contemporánea. El eje no está puesto en el espectáculo, sino en la experiencia compartida, el saber transmitido y el vínculo entre quienes producen y quienes cocinan.

Desde Bioconexión, el trabajo está enfocado en generar esos encuentros: para que la comida no sea solo un producto, sino también una historia, un territorio y una decisión consciente.

"Del Tomate nace de la idea de volver al origen, de poner en valor el trabajo de quienes producen y de entender la cocina como un acto colectivo. Reunir a chefs, productores y viticultores alrededor de un ingrediente tan cotidiano como el tomate es una forma de contar quiénes somos y desde dónde cocinamos", señaló Juan Ignacio Gerardi, fundador de Bioconexión.

Una semana para cocinar, aprender y celebrarEl itinerario de Del Tomate 2026 articula talleres, visitas a productores, clases de cocina, almuerzos y cenas colaborativas en distintos puntos emblemáticos de Mendoza. Cada jornada invita a explorar el tomate desde miradas diversas: científica, agrícola, cultural y sensorial.

Uno de los momentos centrales será la "Oda al Tomate", una cena colectiva en Casa Vigil Bodega, donde chefs de distintos países interpretarán el ingrediente desde su identidad y trayectoria, con una curaduría de vinos especialmente pensada para acompañar cada plato.



Programación destacadaJueves 5 – Clínica y talleres, Almuerzo cóctel, Cena en Angélica Cocina Maestra. Viernes 6, Visita a productores, Almuerzo exclusivo en Casa Vigil. Cena Oda al Tomate – Bodega. Sábado 7 Ritual del Tomate, Almuerzo de pastas caseras, Cena en República Arístides. Domingo 8 Almuerzo en Chipirón, Festival del Tomate en Casa Vigil Bodega

Cocinas que dialogan: La edición 2026 contará con la participación de reconocidos chefs de América Latina y Europa, entre ellos Donato De Santis, Gonzalo Aramburu, Germán Sitz, Christophe Krywonis, Pía Salazar, Tássia Magalhães, Iñaki López de Viñaspre, Jimena Monteverde, Ana Laura Ponce, Pedro Chavarría, Fran Rosat y James Berckemeyer, entre otros.

El tomate como ritual y como identidadEl Festival del Tomate nace de volver a mirar algo tan simple como un tomate y comprender todo lo que hay detrás: la tierra, el productor, el tiempo y las decisiones que construyen cada alimento.

Porque cuando sabemos de dónde viene lo que comemos, comer cambia.
Y cuando comer cambia, también cambia la forma en la que habitamos un lugar.

Del Tomate incorpora un ritual comunitario de producción de salsa, recuperando prácticas ancestrales y poniendo en valor el trabajo colectivo. El cierre será una celebración abierta con cocina en vivo, vinos de más de 15 bodegas mendocinas y música.

Datos clave: Mendoza del 4 al 9 de febrero de 2026
Curaduría: Alejandro Vigil
Sedes: Casa Vigil Bodega, Angélica Cocina Maestra, República, Chipirón y espacios productivos.

Por Mariana Bergutz Comunicación Food and Wines para Vinetur @revistatravelgourmet