vinetur

Restaurantes con estrellas Michelin, invitados de Brasil y más de 100 bodegas: vuelve La Morada Food & Wine Fest

El encuentro reunirá referentes de la gastronomía argentina e internacional, música en vivo y algunos de los vinos más destacados del país en Los Chacayes.

martes 10 de marzo de 2026

ESCRITO POR JOCELYN DOMINGUEZ



El Valle de Uco volverá a convertirse en epicentro del vino y la alta gastronomía con la tercera edición de La Morada Food & Wine Fest, el festival que combina cocina de autor, grandes bodegas y música en vivo en un entorno natural único. El encuentro se realizará el sábado 21 de marzo, desde las 19, en Hornero Restaurante & La Morada Lodge, en Los Chacayes, con tres preventas ya agotadas y una convocatoria federal que crece edición tras edición.

Entre los grandes protagonistas de este año sobresale la participación internacional del restaurante paulista Evvai, uno de los proyectos gastronómicos más influyentes de Brasil, que ha sido distinguido con dos estrellas Michelin y que se encuentra en el puesto 20 de los Latin America's 50 Best Restaurants 2025. La propuesta llegará acompañada por la pastelera brasileña Blanca Mirabili, referente de la nueva pastelería contemporánea y ganadora del Latin America's Best Pastry Chef Award 2025. A ellos se suma el reconocido sommelier Marcelo Da Fonseca, ganador del Sommelier Award de la Guía Michelin en 2025 en Brasil, quien será uno de los Guest Somm en el espacio VIP en el que se servirán cosechas históricas, y cuya participación aportará una mirada internacional a la experiencia del vino argentino.



El festival reunirá además a destacados cocineros y restaurantes que hoy marcan el pulso de la gastronomía nacional. Participarán Iván Azar, de Casa Vigil; Josefina Diana y Juan Manuel Feijoo, de Angélica Cocina Maestra; Sebastián Weigandt y Camila Torta (Guest Somm), de Azafrán; Juan Ventureyra, de Riccitelli Bistró; Flavia Amad, al frente de La VidA Restaurant y Osadía de Crear; Julieta Argento, de Quimera Bistró; Aris Pabon, de Centauro Restaurante; Mauro Porfiri de Assemblage Maison Alta Vista; y Juani Pérez Daldi, Silvia Sánchez y Joaquín Pérez Bustos de Jarilla Cocina, de Valle de Uco.

También formará parte del encuentro Gustavo Schiavi, creador de Quesos La Linqueñita, mientras que desde Rosario llegará el restaurante Negre junto al chef Diego Tapia, referente de la escena gastronómica rosarina.

La experiencia incluirá degustación libre de vinos de más de 100 bodegas argentinas y una programación musical en vivo protagonizada por artistas mendocinos, acompañando el atardecer y la noche entre viñedos.



“Logramos un equilibrio muy especial entre una gastronomía premium, la participación de más de cien bodegas de todo el país y una propuesta musical de gran calidad. Esa combinación es lo que transforma al festival en una experiencia completa”, señaló Ed Holloway, chef ejecutivo y director de La Morada Lodge.

"La Morada Food & Wine Fest es un evento único: nos permite valorizar al Valle de Uco como destino gastronómico; abrir nuestra cava de más de setecientos vinos diferentes a visitantes de Argentina y el mundo, y, en definitiva, compartir un momento mágico en el viñedo, kilómetro cero del vino, con la cordillera de los Andes como marco”, destacó Andrés Rosberg, sommelier ejecutivo y director de La Morada Lodge.

Ganador del Premio Winexplorers como Mejor Experiencia de Vinos de Argentina 2025, el festival continúa fortaleciendo su posicionamiento dentro del calendario enogastronómico nacional, La Morada Food & Wine Fest propone una noche dedicada al vino argentino, la cocina de autor y la música en vivo, celebrando el encuentro entre productores, cocineros y amantes del buen vivir en uno de los paisajes más

emblemáticos de Mendoza.



La Morada Food & Wine Fest cuenta con el auspicio de la Provincia de Mendoza, el Ente Mendoza Turismo (EMETUR), la Municipalidad de Tunuyán, la Asociación de Productores IG Los Chacayes, y Wines of Argentina (WofA).

La Morada Food & Wine Fest promueve un consumo responsable. Para ello ofrece la opción de transfer desde y hacia Mendoza.

Las entradas se encuentran disponibles a través de E-Tickets.