



En el marco de la quinta edición de la Fiesta de la Capital de la Uva y el Vino, una vez más tendrá lugar el concurso gastronómico Las Piedras Capital de la Uva y el Vino.

La fiesta se desarrollará el próximo sábado 7 de noviembre en el Parque Artigas de Las Piedras a partir de las 16:00 horas y contará con feria de emprendedores, plaza de comidas, zona de degustación de vinos, espacio infantil, espectáculos artísticos y reconocimiento a trabajadores y trabajadoras de la vitivinicultura y estudiantes de la Escuela Superior de Vitivinicultura Tomás Berreta. Esta celebración surgió en el contexto de la declaración de la ciudad de Las Piedras como Capital de la Uva y el Vino del Uruguay.

5º Concurso Gastronómico Las Piedras Capital de la Uva y el Vino

Categorías

Cocineros/as amateurs y estudiantes/egresados de gastronomía.

Premios

El mejor plato recibirá un premio económico de \$ 30.000.00 y obsequios de la organización. Se podrá convocar al plato ganador a participar de próximos eventos realizados por la Intendencia de Canelones, el Municipio de Las Piedras y el Ministerio de Turismo.

El segundo premio será una mención especial y recibirá obsequios de la organización.

Todos y todas las participantes tendrán un certificado de participación.

Requisitos excluyentes para la preinscripción

Límite de inscripción: domingo 18 de octubre de 2026 hasta las 23:59 horas.

Proporcionar a la organización la siguiente información: nombre y apellido, teléfono de contacto, cédula de identidad, localidad y departamento, detallar el vínculo con la gastronomía y el tema que les interesaría más para elaborar su plato. Esta información deberá ser enviada al correo electrónico **concursogastronomicolp@gmail.com** (único medio de comunicación oficial).

El cupo máximo de participantes para el concurso es de diez.

Las postulaciones recibidas dentro del plazo establecido, al correo oficial antes mencionado, serán evaluadas y posteriormente la organización se comunicará con todos aquellos postulantes que hayan cumplido con los requisitos excluyentes. Posteriormente, y con la antelación correspondiente, se comunicará día, hora y link de acceso a la reunión virtual. En esta reunión tendrá lugar el sorteo público que determinará la nómina de los diez participantes y dos suplentes para el concurso.

Toda la comunicación se realizará mediante el correo electrónico del concurso.

Bases y condiciones

El concurso gastronómico Las Piedras Capital de la Uva y el Vino se propone descubrir un plato con identidad, seleccionando aquella receta que mejor logre representar la identidad y el sabor pedrense.

Los concursantes deberán presentar un plato que logre resaltar, valorizar y difundir la identidad de la ciudad de Las Piedras en alguno de los siguientes temas:

Tema I: Las Piedras, Capital de la Uva y el Vino

La receta propuesta deberá tener como ingrediente el vino y/o un subproducto de la uva.

Tema II: Las Piedras, Julio Sosa: el Varón del Tango

Los participantes obtendrán su inspiración gastronómica a través del análisis de la letra de las canciones del varón del tango o de las comidas típicas de la época.

En la receta propuesta deberá estar presente el vínculo con el tango y Julio Sosa.

Tema III: Las Piedras, ciudad con identidad artiguista y sabores originarios

Los participantes obtendrán su inspiración recopilando información de productos y/o ingredientes presentes en la cocina en el período artiguista.

La categoría de sabores originarios se incorpora en este año, en el marco de la edición número 32 del Día del Patrimonio, dedicada a la consigna "Raíces indígenas: pasado, presente y futuro".

Los participantes deberán inspirarse en la huella indígena invisibilizada en la identidad uruguaya rescatando, entre otros, los frutos nativos olvidados por la gastronomía uruguaya: Arazá rojo y amarillo, Guayabo del país, Guaviyú y Pitanga, entre otros.

Podrán inscribirse participantes mayores de 18 años.

No será impedimento estar trabajando en el área gastronómica.

Se deberá llevar la preparación previamente avanzada, ya que los participantes solo dispondrán de tiempo en vivo para realizar los pasos finales de la elaboración y proceder al emplatado.

El espacio de trabajo que ofrecerá la organización incluye mesa, mantel y toma corriente.

El participante será responsable de llevar todo lo necesario para la elaboración, presentación y degustación de su plato.

No podrán inscribirse quienes obtuvieron premiación y mención en el 2025.

Se recomienda la siguiente bibliografía:

Diario del viaje de Montevideo a Paysandú.

Autor: Dámaso Antonio Larrañaga.

Los sabores de la Nación, cocina e identidad en la historia del Uruguay.

Autor: Gustavo Laborde.

Frutos Nativos de Uruguay.

Autora: Laura Rosano.

Registros sonoros de Julio Sosa, el Varón del Tango.