



Comunicato stampa del 21 novembre 2018

***PREMIO MACULAN 2019: TORNA IL CONCORSO PER IL MIGLIOR
ABBINAMENTO DOLCE-SALATO***

**Una seconda edizione aperta a tutti, senza limiti d'età. La finale che decreterà
la miglior ricetta salata abbinata ad un vino dolce sarà il 25 marzo 2019**

L'iniziativa *Premio Maculan, miglior abbinamento salato-dolce*, ideata da Fausto Maculan insieme alle figlie Angela e Maria Vittoria, si ripete per la seconda edizione. Novità del 2019 sarà l'apertura del bando senza limiti d'accesso o d'età; l'obiettivo è sempre quello di valorizzare l'accostamento dei vini dolci ai piatti salati.

La **Cantina Maculan** di Breganze, celebre soprattutto per il Torcolato, ma anche per altri vini dolci Acininobili e Dindarello, invita **chef**, professionisti e non, a presentare una ricetta di un piatto salato abbinato ad un vino dolce a propria scelta, non necessariamente a marchio Maculan.

“Dopo il successo dello scorso anno – spiega **Fausto Maculan** – abbiamo deciso di dare il via alla seconda edizione di questo concorso che vuole premiare l'originalità dell'abbinamento tra dolce e salato. L'idea nasce per ribaltare l'abitudine di abbinare per concordanza i vini dolci, stimolando la creatività in cucina e la scelta di combinazioni nuove e fantasiose. La prima edizione ha visto una partecipazione numerosa e di talento, è anche per questo che quest'anno abbiamo deciso di aprire il concorso a tutti gli chef e agli appassionati che vorranno partecipare, senza limiti di età”.

Per partecipare è sufficiente inviare una ricetta corredata di foto all'indirizzo concorso@premiomaculan.net entro il 28/02/2019. Un comitato tecnico selezionerà tra tutte le ricette le 4 più interessanti, chiamando i candidati a partecipare alla serata

finale, **lunedì 25 marzo 2019**, in cantina. Qui i finalisti prepareranno il loro piatto di fronte ad una giuria composta da critici enogastronomici, chef ed esperti che esamineranno i piatti proposti per decretare il vincitore del premio. Tutte le ricette pervenute saranno raccolte in un ricettario che verrà pubblicato successivamente sul sito del premio.

Regolamento e altre informazioni su www.premiomaculan.net.

Press info:

Michele Bertuzzo

347 9698760

michele@studiocru.com

Giada Azzolin

371 1135535

giada@studiocru.com