



Comunicato stampa del 17 gennaio 2018

PREMIO MACULAN 2019: NICOLA PORTINARI PRESIDENTE

Sarà lo chef del ristorante La Peca di Lonigo a presiedere una giuria di critici gastronomici. C'è tempo fino al 28 febbraio per partecipare

Dopo il successo della prima edizione torna il *Premio Maculan, miglior abbinamento salato-dolce*. Presidente di giuria sarà **Nicola Portinari**, chef del ristorante due stelle Michelin **La Peca** di Lonigo. La sfida, ideata da **Fausto Maculan** insieme alle figlie Angela e Maria Vittoria, si ripete per la seconda edizione. Il premio quest'anno è rivolto a chef di tutte le età - professionisti e non - e sarà assegnato a chi si distinguerà per il miglior abbinamento di un vino dolce ad un piatto salato. A fiancheggiare Portinari nella scelta del vincitore, oltre allo stesso Fausto Maculan, ci sarà una giuria composta da grandi firme del settore dell'enogastronomia. Durante la finale diversi esperti saranno chiamati a decretare la proposta più interessante tra i quattro finalisti: Andrea Radic, Andrea Grignaffini, Marco Colognese, Gigi Costa, Antonino Padovese, Maurizio Bertera, Morello Pecchioli, Renato Malaman e Mauro Buffo, chef del ristorante **12 Apostoli** di Verona, nonché vincitore della scorsa edizione e da poco insignito della sua prima stella Michelin. La serata della finale si terrà **alla Cantina Maculan il 25 marzo 2019**, ma c'è ancora tempo **fino al 28 febbraio** per presentare la propria candidatura.

Intanto l'azienda svela i dettagli della sfida: i quattro finalisti – che saranno selezionati da un comitato tecnico sulla base delle proposte pervenute – si sfideranno nella preparazione dei piatti di fronte alla giuria. Ogni ricetta sarà esaminata attraverso quattro parametri: creatività della proposta, esecuzione, presentazione del piatto e abbinamento al vino. Al fortunato vincitore verrà

consegnato il *Premio Maculan*, un'opera realizzata dall'artista friulano **Giulio Menossi**, celebre per i suoi mosaici. Tutte le ricette pervenute saranno pubblicate in un ricettario dedicato all'iniziativa.

Per partecipare è sufficiente compilare il form all'indirizzo premiomaculan.net inviando la propria ricetta, entro il 28/02/2019.

Regolamento e altre informazioni sul sito.

Press info:

Michele Bertuzzo

347 9698760

michele@studiocru.com

Giada Azzolin

371 1135535

giada@studiocru.com