



Comunicato stampa del 15 marzo 2019

**PREMIO MACULAN 2019:  
I QUATTRO FINALISTI PRONTI ALL'ULTIMA SFIDA AI FORNELLI**

**Pochi giorni per conoscere il vincitore della seconda edizione Premio Maculan,  
il concorso per la miglior ricetta salata abbinata ad un vino dolce**

Selezionati i quattro chef finalisti che il **25 marzo a Breganze** (Vi) si contenderanno la seconda edizione del *Premio Maculan 2019*. Sono **Simone Gottardello** chef del Ristorante Evo a Bardolino con il piatto *Composizione di gambero rosso, maialino e agrumi* abbinato al Passito i Capitelli 2015 Cantina Anselmi; **Andrea Nardin** chef del ristorante Antico Veturo a Trebasleghe con il piatto *Anguilla al BBQ, caprino, carota allo zenzero e uovo di quaglia al fieno bruciato* abbinato al Riesling Auslese 2011 di Helmut Gangl; **Federico Pettenuzzo** chef patron del ristorante La Favellina a Malo che proporrà *Scena di caccia, riso ai frutti rossi e capriolo marinato alle spezie* accompagnato a Torcolato 2013 Maculan; infine **Gianmarco Digiro** chef di Blob Caffè & Ristorante ad Ascoli Piceno che presenterà la sua ricetta intitolata *Il Piceno incontra Maculan, lombo di agnello dei Sibillini, bietola, carciofi di Montelupone con spuma di topinambur all'anice verde di Castignano e gocce di alici di San Benedetto del Tronto* da degustare con il Torcolato 2012 Maculan.

Cinquantadue le ricette salate accompagnate da un vino dolce pervenute da tutta Italia, vagliate da un comitato tecnico composto da **Nicola Portinari, Luigi Costa e Fausto Maculan**, di cui solo quattro sono state selezionate per accedere alla fase finale.

Alle 20.00 di lunedì 25 marzo si accenderanno i fornelli e i quattro finalisti avranno 30 minuti ciascuno per preparare la loro ricetta di fronte ad una giuria di esperti dell'enogastronomia, presieduta dallo stesso Nicola Portinari, chef del ristorante due stelle Michelin La Peca di Lonigo.

Ogni ricetta sarà esaminata attraverso cinque parametri: creatività della proposta, esecuzione, presentazione del piatto, armonia gustativa, abbinamento al vino.

Al termine della serata verrà decretato il vincitore della seconda edizione del Premio Maculan 2019 che riceverà un'opera realizzata dall'artista friulano **Giulio Menossi**, celebre per i suoi mosaici. Tutte le ricette pervenute sono pubblicate in un ricettario dedicato all'iniziativa [www.premiomaculan.net](http://www.premiomaculan.net).

*Press info*

*Michele Bertuzzo*

347 9698760

[michele@studiocru.com](mailto:michele@studiocru.com)

*Elisa Rigon*

324 6199999

[elisa@studiocru.com](mailto:elisa@studiocru.com)