Il Premio Maculan alla migliore ricetta salata abbinata a un vino dolce

maculan-d2378662

Si chiama **Premio Maculan**, miglior abbinamento salato-dolce l'iniziativa con cui **Fausto Maculan**, insieme alle figlie Angela e Maria Vittoria, intende **valorizzare l'accostamento dei vini dolci ai piatti salati**.

La cantina di Breganze, celebre per i suoi **Torcolato, Acininobili e Dindarello**, invita i giovani chef (anche non professionisti, purché under 40) a presentare una **ricetta di un piatto salato abbinato a un vino dolce a propria scelta**. Non necessariamente quindi della cantina che indetto il premio, ma sono benvenuti anche altri vini dolci da tutto il mondo.

“Spesso gli accostamenti più interessanti per i vini dolci – spiega Fausto Maculan – non sono con i dessert dove l'incontro di dolcezza con dolcezza finisce per stancare presto, ma proprio con preparazioni salate. Dal classico **Sauternes** abbinato al foie gras ad accostamenti per contrasto con piatti dove dominano le note acide o amare che con i vini dolci possono offrire infinite combinazioni di gusto. Vogliamo stimolare la fantasia in cucina e fra qualche tempo realizzare un ricettario che possa essere di spunto anche per altri chef”.

Per partecipare è sufficiente inviare una ricetta corredata di foto all'indirizzo concorso@premiomaculan.net entro il 28/02/2018. Un comitato tecnico selezionerà le 4 ricette più interessanti che i proponenti saranno chiamati a realizzare in una serata che si terrà alla Cantina Maculan il 26 marzo 2018. Qui i giovani candidati prepareranno il loro piatto di fronte a una giuria presieduta da Fausto Maculan con la presenza dei critici gastronomici **Andrea Grignaffini, Luigi Costa, Chiara Giovoni** e dello chef **Giancarlo Perbellini** che esaminerà i piatti proposti per decretare il vincitore del premio.

Regolamento e altre informazioni sul sito: **www.premiomaculan.net**.