

Ad Andrea Petucco il Premio Maculan per il miglior abbinamento di vino dolce e piatto salato

24 Marzo 2026

di Redazione



BREGANZE - Ieri, nella sede della storica azienda Maculan di Breganze (Vicenza), si è svolta la serata finale del Premio Maculan 2026, concorso enogastronomico dedicato alla valorizzazione dell'abbinamento tra vini dolci e portate salate. A conquistare il primo posto è stato **Andrea Petucco**, chef privato, premiato per il piatto "Sandwich di triglia e foie gras", proposto in abbinamento ad Acininobili Veneto Bianco Passito Igt.

"Alla sua quarta edizione, il Premio Maculan si conferma un osservatorio privilegiato sull'approccio concettuale e gastronomico al vino dolce - spiega **Fausto Maculan**, titolare dell'azienda insieme alle figlie **Angela** e **Maria Vittoria** -. In particolare, è estremamente interessante vedere come le nuove generazioni di cuochi si avvicinano e interpretano la sfida dell'abbinamento portata salata e vino dolce. Anche quest'anno i concorrenti ci hanno colpito per l'elevata consapevolezza e maestria nelle proposte creative e negli equilibri creati".

Protagonisti della sfida finale sono stati **Andrea Petucco**, chef privato di Marostica (Vicenza), **Gianmarco Di Girolami** del Blob Caffè & Ristorante di Ascoli Piceno, **Nicola Rizzetto** del ristorante e hamburgeria Dai Tosi a Thiene (Vicenza) e **Angelo Gioia**, chef privato e consulente enogastronomico.

A valutare le quattro proposte di abbinamento giunte in finale è stata una giuria di esperti enogastronomici presieduta da chef **Federico Pettenuzzo**, co-titolare del ristorante La Favellina di Malo (Vicenza), Stella Michelin dal 2021 e membro di JRE-Jeunes Restaurateurs, associazione internazionale che riunisce giovani cuochi di talento. La commissione vedeva tra i membri i giornalisti e degustatori **Alberto Tonello, Angelo Peretti, Clementina Palese, Liliana Savioli e Nicola Grolla**, con la partecipazione del giornalista e scrittore **Andrea Gori** in qualità di presidente della giuria stampa. Le valutazioni hanno tenuto conto di equilibrio gustativo, originalità, tecnica esecutiva, presentazione e coerenza dell'abbinamento con il vino.

Nel corso della serata, Andrea Gori ha presentato il suo ultimo libro *Manuale di conversazione sui grandi vini dolci. Prima del dessert: nuove regole per la tavola moderna*, un lavoro che esplora il ruolo dei vini dolci nella cucina contemporanea, mettendone in luce la versatilità negli abbinamenti e la possibilità di utilizzarli lungo tutto il percorso del pasto. La riflessione dell'autore si inserisce in modo coerente nel progetto culturale promosso da Maculan, volto a stimolare una riflessione più ampia sul potenziale di questi vini.

La giuria ha premiato Andrea Petucco per il piatto "Sandwich di triglia e foie gras, beurre blanc al Vespaiolo Maculan, sedano rapa e pera fermentata" abbinato ad Acininobili Veneto Bianco Passito Igt da uva vespaiola intaccata da muffa nobile. La portata si è contraddistinta per il fine gioco di contrasti, tra grassezze e acidità, tendenze dolci e finemente amarotiche, una complessità esaltata e in armonia con il profilo complesso e ricco del pregiato passito di Maculan.

Ad Andrea Petucco è stato assegnato un premio composto da una selezione di vini dell'azienda di Breganze e da un'opera unica in vetro borosilicato realizzata da **Massimo Lunardon**, artista e designer di fama internazionale: un decanter a forma di vespa, chiaro omaggio alla varietà autoctona vespaiola.