Premio Maculan

MIGLIOR ABBINAMENTO SALATO-DOLCE

REGOLAMENTO PREMIO MACULAN 2026

Maculan S.r.l. con sede legale in Via Castelletto 3 a Breganze (partita iva 00385540240) legalmente rappresentata da Fausto Maculan, nato a Breganze il 13/12/1950, indice il concorso: ***Premio Maculan – Miglior Abbinamento Salato-Dolce.***

Art. 1 - FINALITÀ DEL CONCORSO
Il presente concorso viene indetto allo scopo di realizzare un ricettario delle migliori ricette di un piatto salato abbinato a un vino dolce. Non costituisce in alcun modo sollecitazione all'acquisto di un prodotto dell'azienda banditrice. Il concorso non è soggetto ad autorizzazione ministeriale ai sensi del D.P.R. n. 430 del 26/10/2001, articolo 6, lettera A.

Art. 2 – MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE
Il concorso si compone di una prima fase nella quale verranno esaminate ricette pervenute a mezzo posta elettronica corredate da una foto della ricetta impiattata. Un comitato tecnico formato da un giornalista, uno chef e un rappresentante della famiglia Maculan, selezionerà le quattro ricette finaliste del concorso, che i proponenti prepareranno di fronte al pubblico e a una giuria in una serata conclusiva organizzata presso la sede dell'azienda lunedì 23 marzo 2026. Tutte le ricette potranno essere incluse nel ricettario pubblicato a seguito del concorso.

Art. 3 – LIMITAZIONI ALL'ACCESSO
Il concorso è aperto a cuochi professionisti e non di età uguale o superiore a 18 anni, non ci sono limiti di accesso.

Art. 4 – PRESENTAZIONE CANDIDATURE
Per presentare la propria candidatura è necessario:
- inviare una sola ricetta che deve essere inedita, in lingua italiana e scritta su file formato PDF
- segnalare il vino in abbinamento alla ricetta, che deve essere un vino dolce di Maculan- inviare una foto del piatto realizzato in formato JPG
- fornire i propri dati personali (nome, cognome, indirizzo e numero di telefono). Nel caso in cui il partecipante sia uno chef di professione, dovrà segnalare anche il nome del ristorante presso il quale lavora

Tutto il materiale è da inoltrare attraverso la form contatti presente all'interno dell'articolo dedicato al Premio sul sito maculan.net entro e non oltre domenica 1 marzo 2026.

I finalisti saranno indicati sul sito maculan.net il giorno 6 marzo 2026.

Art. 5 - SERATA FINALE
La serata finale è prevista per lunedì 23 marzo 2026 nella sede di Cantina Maculan, in via Castelletto a Breganze (Vicenza). In quella sede i finalisti scelti dal primo comitato tecnico saranno chiamati a realizzare la loro proposta di fronte alla giuria che esaminerà i piatti e decreterà la migliore ricetta attribuendo il "Premio Maculan". I partecipanti si sfideranno contemporaneamente e avranno a disposizione 45 minuti per la preparazione dei piatti da servire alla giuria. Ogni finalista avrà a disposizione una dotazione professionale, partner tecnico dell'iniziativa. Sarà invece necessario portare con sé pentole, strumenti e quanto serve alla preparazione del piatto, mentre gli ingredienti saranno forniti dall'azienda. Ogni partecipante potrà portare con sé un aiutante che collaborerà attivamente alla preparazione dei piatti.

Art. 6 - GIURIE E CRITERI DI VALUTAZIONE
Ad esaminare le ricette finaliste, lunedì 23 marzo 2026 ci sarà una giuria professionale composta da critici gastronomici, giornalisti di primo livello e uno chef. A presiedere Fausto Maculan. Ogni ricetta sarà esaminata attraverso quattro parametri: difficoltà di preparazione, presentazione del piatto, abbinamento al vino, creatività della ricetta. Il giudizio delle giurie sarà insindacabile.

Art. 7 - PREMIO
Alla migliore ricetta sarà consegnato il Premio Maculan, opera d'artista. Ai partecipanti alla fase finale sarà consegnata una campionatura di vini dell'azienda. Ai sensi del richiamato D.P.R. n. 430 del 26/10/2001, i premi devono considerarsi corrispettivo di prestazione d'opera e riconoscimento del merito personale.

ART. 8 – ACCETTAZIONE DEL REGOLAMENTO E DELLE SUE CONDIZIONI
La partecipazione al concorso implica l'accettazione incondizionata delle norme contenute nel presente regolamento.

Art. 9 – INFORMATIVA D.Lgs 196/2003 SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
Si informa che in conformità a quanto deliberato dall'art. 10 della legge 675/96, "Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali" e successiva modifica con D.Lgs. 30 giugno 2003 n.196, i dati personali forniti dai concorrenti con la compilazione della scheda di iscrizione o raccolti e trattati con strumenti informatici, saranno utilizzati per individuare i vincitori e per identificare gli autori delle fotografie nelle varie occasioni in cui queste saranno esposte o pubblicate e per le comunicazioni relative al concorso stesso. Il concorrente ha il diritto di accedere ai dati che lo riguardano e di esercitare i diritti di integrazione, rettifica, cancellazione ecc. garantiti dall'art. 13 della sopra citata legge, al titolare del trattamento.
Il conferimento dei dati ed il consenso al relativo trattamento sono condizioni necessarie e automatiche per la partecipazione al concorso.

Art. 10 – MODIFICHE AL CONCORSO
Gli organizzatori si riservano di apportare modifiche al presente regolamento se volte ad una migliore realizzazione del Concorso. Tali modifiche saranno puntualmente segnalate sul sito www.maculan.net.