

Andrea Petucco vince il Premio Maculan 2026 con triglia, foie gras e Passito

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Marzo 2026



Il 23 marzo 2026, nella sede di Maculan a Breganze, si è conclusa la quarta edizione del Premio Maculan, concorso dedicato all'abbinamento tra vini dolci e piatti salati. Lo chef privato Andrea Petucco ha conquistato il primo posto con un raffinato sandwich di triglia e foie gras abbinato all'Acininobili Veneto Bianco Passito IGT.

Lunedì 23 marzo, nella sede dell'azienda Maculan di Breganze (Vicenza), si è svolta la serata finale del Premio Maculan 2026, concorso enogastronomico dedicato all'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*”, abbinato ad

Acininobili Veneto Bianco Passito IGT.

“Alla sua quarta edizione, il Premio Maculan si conferma un osservatorio privilegiato sull’approccio gastronomico al vino dolce”, spiega Fausto Maculan, titolare dell’azienda insieme alle figlie Angela e Maria Vittoria. **“È estremamente interessante vedere come le nuove generazioni di cuochi interpretano la sfida dell’abbinamento portata salata e vino dolce.”**

I quattro finalisti erano: Andrea Petucco (Marostica, VI), Gianmarco Di Girolami del Blob Caffè & Ristorante di Ascoli Piceno, Nicola Rizzetto del ristorante Dai Tosi a Thiene (VI) e Angelo Gioia, chef privato e consulente enogastronomico.

La giuria era presieduta dallo chef Federico Pettenuzzo, co-titolare del ristorante La Favellina di Malo (VI), Stella Michelin dal 2021. La commissione comprendeva i giornalisti Alberto Tonello, Angelo Peretti, Clementina Palese, Liliana Savioli e Nicola Grolla, con Andrea Gori come presidente della giuria stampa. Le valutazioni hanno considerato equilibrio gustativo, originalità, tecnica, presentazione e coerenza dell’abbinamento.

Nel corso della serata, Andrea Gori ha presentato il suo libro *Manuale di conversazione sui grandi vini dolci*, che esplora la versatilità dei vini dolci negli abbinamenti lungo tutto il pasto, in linea con il progetto culturale promosso da Maculan.

Petucco ha vinto con 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. La portata si è distinta per il gioco di contrasti tra grassezze e acidità, in armonia con il profilo complesso del passito. **Il premio include una selezione di vini Maculan e un decanter a forma di vespa in vetro borosilicato,** opera dell’artista Massimo Lunardon, omaggio alla varietà

autoctona vespaiola.

Punti chiave

1. **Andrea Petucco vince il Premio Maculan 2026** con il piatto “Sandwich di triglia e foie gras” abbinato all’Acininobili Passito IGT.
2. **Quarta edizione del concorso** ideato da Maculan per valorizzare l’abbinamento tra vini dolci e portate salate.
3. **La giuria era presieduta dallo chef stellato Federico Pettenuzzo** del ristorante La Favellina di Malo (Vicenza).
4. **Il premio include un decanter a forma di vespa in vetro borosilicato**, opera dell’artista Massimo Lunardon.
5. **Andrea Gori ha presentato il suo libro sui vini dolci**, in linea con il progetto culturale di Maculan.