



## Premio Mesa 2020: in Sardegna parte la seconda edizione

**Dal 7 settembre al 19 ottobre è aperto il bando del concorso regionale promosso da Cantina Mesa, dedicato ai giovani talenti della ristorazione locale. La competizione consentirà di ampliare le proprie competenze e restituire valore al territorio**



Il bando del Premio Mesa 2020 si è aperto il 7 settembre e si chiuderà il 19 ottobre (Foto © Ufficio Stampa)

La seconda edizione del “**Premio Mesa**” prevede la partecipazione di chef e ristoratori sardi, operanti nella regione d’origine, di **età compresa tra i 20 e i 35 anni**. Nato per valorizzare lo straordinario patrimonio enogastronomico della Sardegna, il concorso permetterà al vincitore di frequentare un Master di alta formazione presso l’[Accademia Niko Romito](#).

## Le finalità del concorso

**Cantina Mesa**, l’iconica azienda vinicola fondata da **Gavino Sanna** nel Sulcis Iglesiente, ha deciso di indire il bando di concorso per incoraggiare le giovani promesse della ristorazione sarda, determinate a approfondire il proprio impegno nel settore della gastronomia del territorio. L’obiettivo è quello di portare nuova linfa al contesto locale attraverso l’esperienza sul campo dei partecipanti alla selezione.

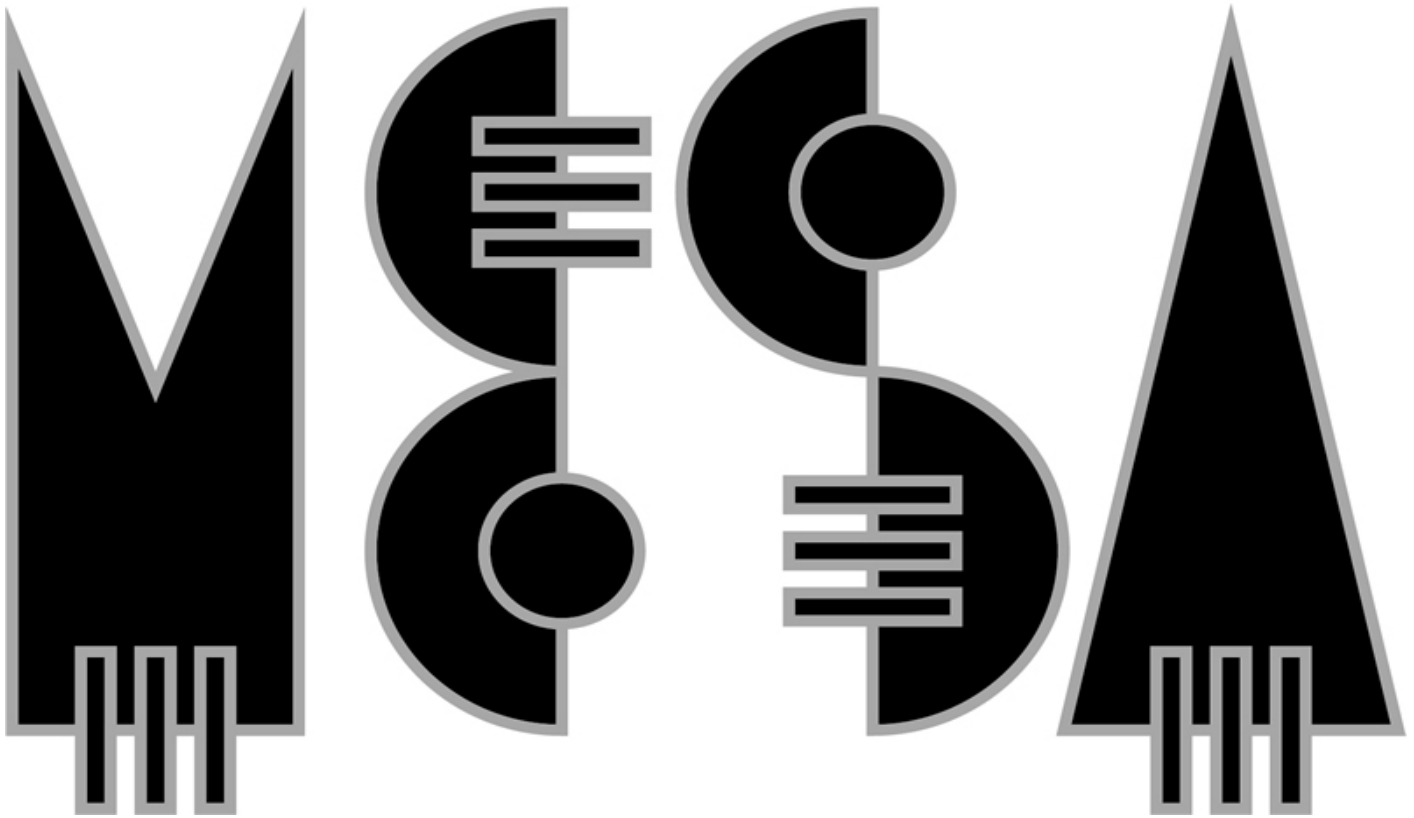
Il premio sarà un riconoscimento simbolico volto a consentire al vincitore di proseguire la propria attività nell’ambito regionale, per rinsaldare lo stretto legame tra produzione agro-alimentare e cultura millenaria della terra sarda.

Vivere un’esperienza culinaria in quest’isola dal fascino inusuale significa scoprire un mondo sovrano di sapori di terra e di mare, le cui origini affondano in antichissimi riti e tradizioni familiari, tramandati di generazione in generazione. Tutta questa ricchezza culturale rappresenta un volano per innescare un nuovo modello di sviluppo economico e sostenibile per l’intera

---

Regione, capace di creare occupazione e benessere.

## PREMIO



### Premio Mesa 2020: la giuria di esperti

Il compito di proclamare il vincitore del concorso è affidato ad una giuria di prestigio capitanata da Gavino Sanna, il pubblicitario italiano più famoso e premiato. Sarà affiancato da **Giovanni Fancello**, giornalista, gastronomo e scrittore; **Ivan Paone**, vicedirettore de L'Unione Sarda; **Anais Cancino**, esperta sommelier e nota al grande pubblico come @Wineteller; Alberto Piras, sommelier de **Il Luogo di Aimo e Nadia**, ristorante due stelle Michelin di Milano.

**Gavino Piu** dello Janas Restaurant di Alghero vinse la scorsa edizione del "Premio Mesa" col suo "Filetto di vitello al Buio Buio, come una volta", proposto in abbinamento al Carignano del Sulcis Riserva Buio Buio.

### Come partecipare

Possono partecipare al bando per il Premio Mesa 2020 chef e ristoratori tra i 20 e i 35 anni d'età, attivi in Sardegna. Le candidature dovranno pervenire in formato digitale, compilando il modulo online al link <http://bit.ly>, disponibile dal 7 settembre al 19 ottobre, termine di chiusura del bando.

### Le selezioni per la proclamazione del vincitore

La giuria individuerà tra le candidature pervenute i tre migliori profili. I selezionati si sfideranno in una prova pratica riguardante la creazione di un piatto rappresentativo della loro idea di [cucina sarda](#). Vincerà colui che si distinguerà? per originalità?, piacevolezza, rappresentatività? territoriale e armonia nell'abbinamento con uno dei vini di Cantina Mesa. La proclamazione avverrà agli inizi di dicembre.

## Cantina Mesa: il sogno di Gavino Sanna



L'esterno di Cantina Mesa a Sant'Anna Arresi (SU) – Foto © Ufficio stampa

L'azienda vitivinicola Mesa nasce nel 2004 a Sant'Anna Arresi (SU), nella Sardegna sud-occidentale, sulle pendici di una valle protetta dai venti di maestrale e abbracciata dal Mar Mediterraneo. 78 ettari di vigneti, di cui 66 di proprietà, che dominano la pianura di "medaus" – piccoli borghi rurali, tipici del Sulcis – e la splendida insenatura di Porto Pino.

L'essenza più intima della cantina si racchiude nel suo nome. **Mesa significa "tavola"** sia in sardo sia in spagnolo. Rimanda al concetto di amore materno, nutrimento, convivio, profumi e semplicità. La Sardegna è tutto questo. Madre accogliente nella sua macchia mediterranea profumata di lentischio, ginepro e soprattutto mirto, che racconta un territorio variegato e disegnato da scenari emozionanti.

Cantina Mesa è il sogno straordinario di Gavino Sanna. Una dichiarazione d'amore per la sua terra talmente bella e generosa da celebrare con uno dei suoi gioielli più preziosi, il vino.

Per informazioni: [www.cantinamesa.com](http://www.cantinamesa.com)

### Data di creazione

16/09/2020

### Autore

amanda-arena