

A cena con le migliori trattorie del Gambero Rosso

Angela Bitetto ⌚ Data di pubblicazione: 10 Luglio 2025



I giardini di Palazzo Brancaccio (Photo Credit: Francesco Vignal Photography)

A cena con le migliori trattorie del Gambero Rosso

Il Gambero Rosso ha celebrato le migliori trattorie italiane con un evento esclusivo a Palazzo Brancaccio, trasformato per l'occasione in un palcoscenico di alta cucina.

Protagonisti assoluti sono state alcune tra le trattorie premiate con i **Tre Gamberi nella guida Ristoranti d'Italia 2025**.

L'atmosfera incantata, tra tavole elegantemente apparecchiate, la fontana zampillante e le luci soffuse, ha reso la serata un viaggio suggestivo nei sapori autentici della cucina italiana.

Un'esperienza gourmet tra chef e ospiti

Fiore all'occhiello della serata è stata la possibilità di incontrare personalmente gli chef, che hanno raccontato con passione le materie prime scelte e le tecniche di preparazione dei piatti in degustazione.

Il menu è stato un vero mosaico di sapori, composto da una portata per ciascun ristorante presente.

E ad accompagnare la cena, una selezione di 23 vini d'eccellenza, che gli ospiti potevano liberamente abbinare alle pietanze.

Aperitivo di Buccia - Sabaudia (LT)

- L'Aperitivo "a passaggio" è stato servito dalla trattoria Buccia: una "Picanha di bufalo" ovvero una focaccina con ricotta di bufala montata e carpaccio di picanha di bufalo, mistanza e aceto di visciole.

Ho provato in abbinamento un calice di ottimo **Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene Extra Brut '23 della cantina Conte Collalto**.

Antipasto di Angiolina - Pisciotta (SA) e La Brinca - Ne (GE)

- Lo chef di Angiolina ha proposto un antipasto molto coreografico: una "Briciola di fresella" con ricotta, alici salate e pomodoro.

Ho trovato perfetto un calice di bollicine di **Trento Brut Blanc de Blancs della cantina Maso Martis**

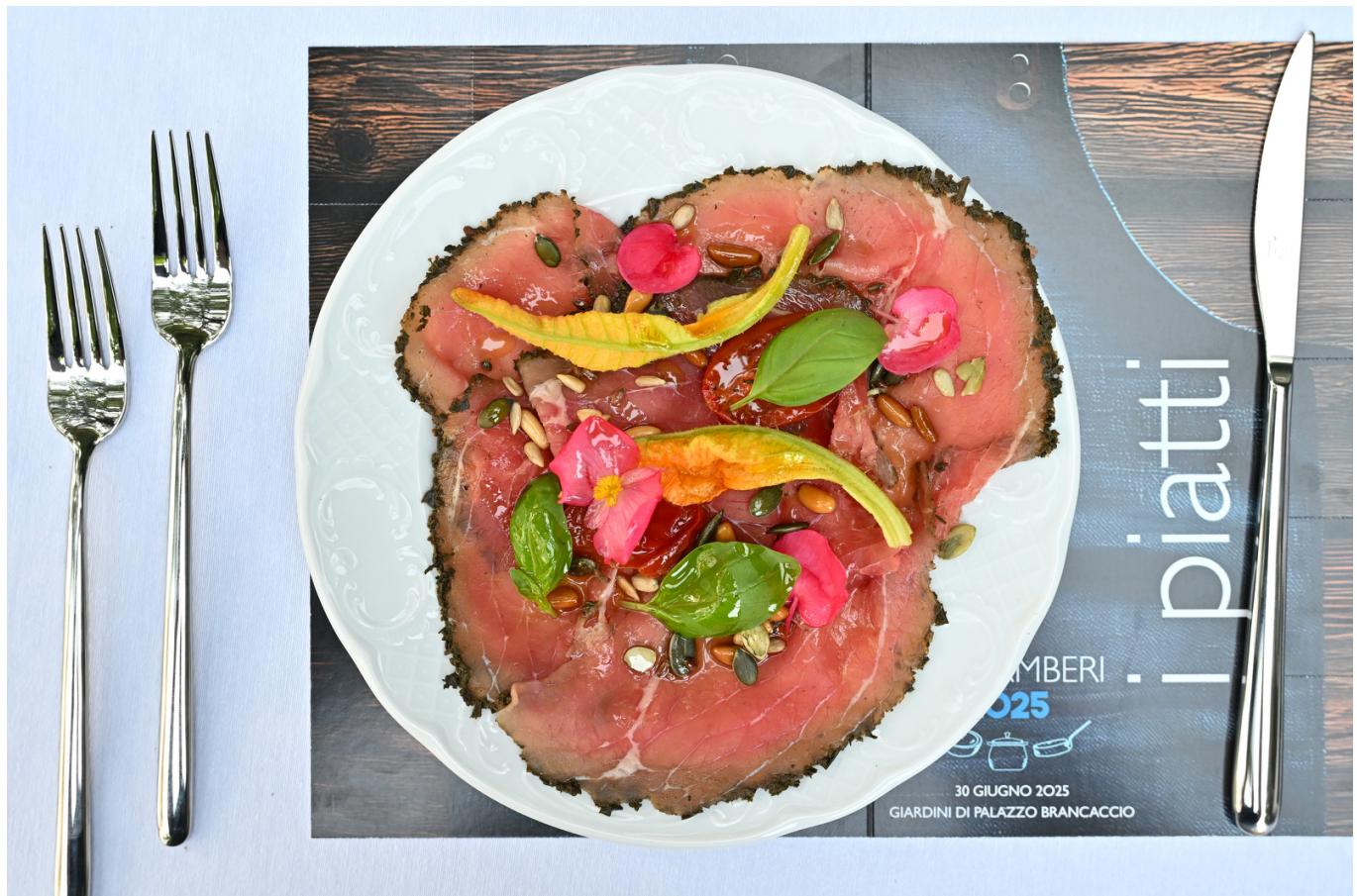


— Briciola di fresella (Photo Credit: Francesco Vignali Photography)

- La Brinca della famiglia Circella ci ha deliziato con la **Cabannina sotto sale**, ovvero una sottilissima fetta di **carne di razza bovina autoctona Cabannina**, presidio Slow Food della Val

d'Aveto, maturata sotto sale grosso e servita con erbe aromatiche, fiori e un filo d'olio evo.

Il vino che ho scelto in abbinamento è stato il **Soave Le Cervare 2021** di Zambon Vulcano, dai profumi fruttati ed una piacevole beva.



— Cabannina sotto sale (Photo Credit: Francesco Vignali Photography)

Primo Piatto di Ai Due Platani – Parma

- Lo chef Gianpietro Stancari della trattoria Ai Due Platani ha davvero sorpreso con un piatto colorato e creativo: **bis di tortelli di erbeta e ciliegia. Un perfetto mix di tradizione emiliana e tocco innovativo con un grande equilibrio di sapori.**

In abbinamento ho pensato ad un rosato di grande bevibilità che ben si accompagnava con la delicatezza del tortello: **Contessa Staffa Rosato 2024 della Cantina Antica Enotria.**

Secondi Piatti del Il Capanno – Spoleto (PG) e Arieddas – Sanluri (SU)

- Il Capanno Spoleto ha proposto una deliziosa **Anatra in salmì**. Il salmì umbro è una ricetta che si tramanda di generazione in generazione, e dà quell'intingolo che insaporisce perfettamente la selvaggina.

Ottimo l'abbinamento con il **Barbera del Monferrato Superiore Cantico della Crosia '20 della Cantina Vicara.**

- Arieddas – La Cucina della Marmilla ha sbaragliato con una spettacolare **Chimera di Sanluri**, un piatto dal sapore intenso che unisce la pecora di Sanluri e il pollo ruspante, prima arrostiti separatamente e poi riassemblati

Ovviamente è stato perfetto un calice di **Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune '20 della Cantina Santadi**. Un vino di grande personalità con tannini in perfetto equilibrio.



— I vini selezionati per la cena

Dolci di Tischi Toschi – Taormina (ME) e Caffè La Crepa – Isola Dovarese (CR)

La cena si è chiusa in dolcezza con alcune prelibatezze di pasticceria.

- Tischi Toschi ci ha deliziato con **due dolci diversi che racchiudono i sapori della Sicilia: il Gelo di Limoni e la Ricotta Cunzata**
- Caffè La Crepa della famiglia Malinverno ha proposto **un'ottima Zuppa Inglese con morbido pan di spagna e doppia farcitura di crema**.

E il 14 luglio Gambero Rosso replica la cena con una nuova selezione di **trattorie premiate con i Tre Gamberi**, sempre nella cornice di Palazzo Brancaccio.

Un' occasione imperdibile per vivere un evento che coniuga perfettamente convivialità e enogastronomica di alto livello.



— L'atmosfera della cena Gambero Rosso

Photo Credit: Angela Bitetto; Francesco Vignali Photography

Questo articolo è stato visualizzato: **16163** volte.