

# 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 Vignali 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, misticanza 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**



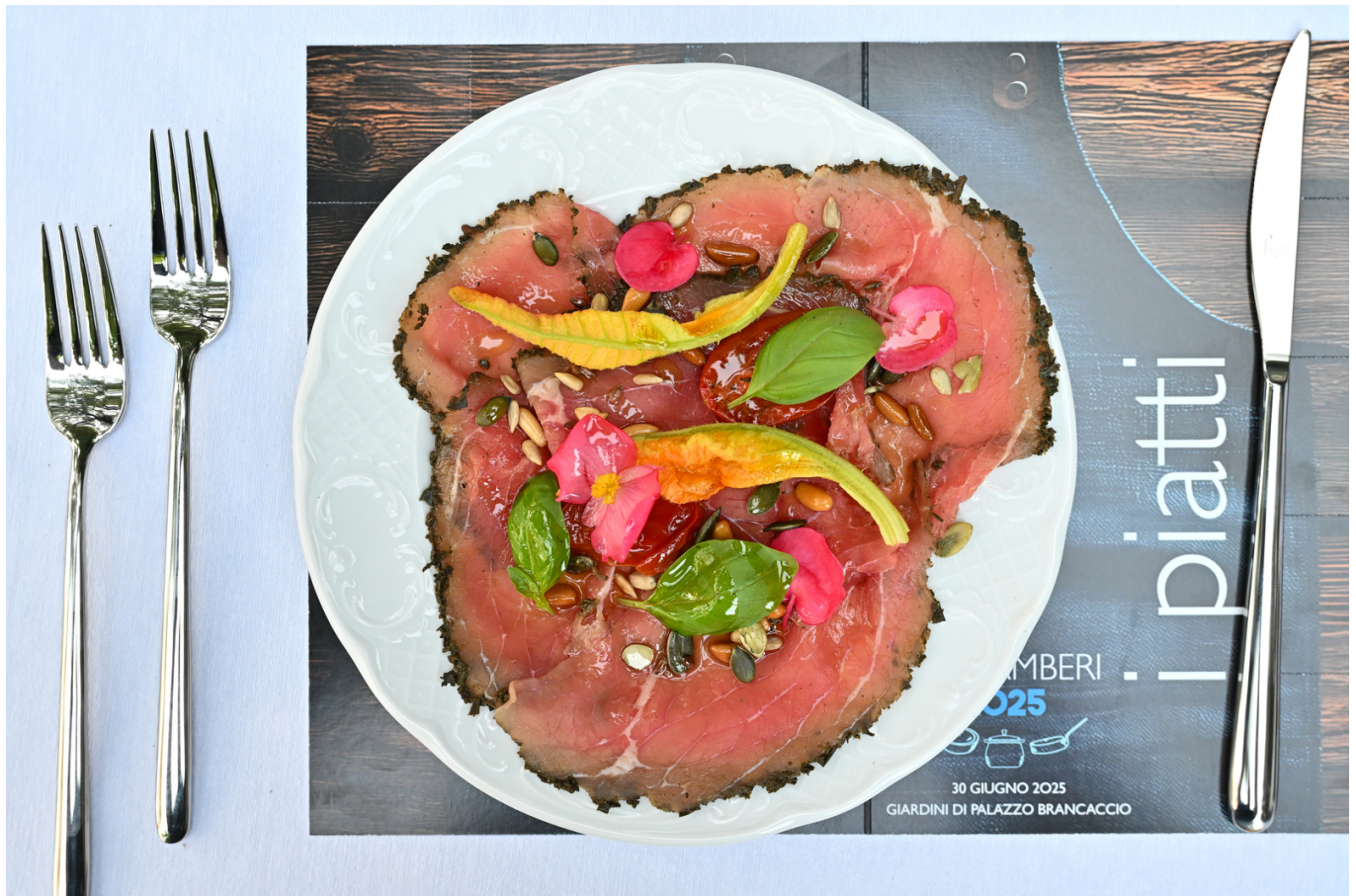
—— Briciola di fresella (Photo Credit: Francesco Vignali Photography)

- 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 erbetta 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 riasssemblati

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.