

Cena dei Tre Gamberi da Contadi Castaldi: come in Famiglia

“Come in famiglia” è il titolo dell’iniziativa che ha visto l’azienda vinicola Contadi Castaldi accanto alle 16 migliori Trattorie d’Italia premiate dalla **Guida Ristoranti del Gambero Rosso 2012** con i “Tre Gamberi”, massimo riconoscimento che attesta la capacità di questi locali di valorizzare i piatti della più autentica tradizione italiana, scegliendo materie prime eccellenti e creando luoghi dove si sta bene, “come in famiglia”.



Le sedici Trattorie dei Tre Gamberi:

Antichi Sapori, Andria (Bt) · La Brinca, Ne (Ge) · Ai Cacciatori, Cavasso Nuovo (Pn) · Caffè La Crepa, Isola Dovarese (Cr) · Cibus, Ceglie Messapica (Bt) · Consorzio, Torino · Al Convento, Cetara (Sa) · Locanda al Gambero Rosso, Bagno di Romagna (Fc) · La Locanda delle Grazie, Curtatone (Mn) · La Madia, Brione (Bs) · Maso Cantaghel, Civezzano (Tn) · Pretzhof, Val di Vizze-Pfitsch (Bz) · La Sangiovesa, Santarcangelo di Romagna (Rn) · Tischi Toschi, Messina · Vecchia Marina, Roseto degli Abruzzi (Te) · Osteria della Villetta dal 1900, Palazzolo sull'Oglio (Bs).

Contadi Castaldi ha accolto il sei marzo nella sua sede di Adro tutti i protagonisti dell’iniziativa “**Tre Gamberi**” provenienti da ogni parte d’Italia.

Con loro e con il **Gambero Rosso** ha realizzato una grande festa, alla quale hanno partecipato circa 250 persone, che ha avuto come principali ingredienti il territorio, i sapori sani e puliti e il piacere di trovarsi insieme in un contesto dove primeggiano sopra ogni cosa il cibo e il vino quotidiano.

“*Ho iniziato a fare vino* - ha dichiarato nel corso della cena **Vittorio Moretti**, presidente del **Gruppo Terra Moretti**, di cui Contadi Castaldi fa parte - *per fare festa e credo che, in questo particolare momento, si stia tornando a fare festa proprio nelle osterie, com’era una volta.*”

Tre grandi menu in cui si sono incontrati le tradizioni di 10 regioni d’Italia e di 16 luoghi specifici con il loro piatto più caratteristico e più amato. In questa serata abbiamo avuto la possibilità di gustare il senso più profondo dei sapori italiani, con un approccio versatile e di grande apertura verso i nuovi linguaggi. La cena è stata preceduta da un lungo aperitivo *Satèn* nei tunnel di affinamento di Contadi Castaldi dove si sono degustati 3 diversi affinamenti dei prosciutti

di San Daniele di **Carlo Dall’Ava**. Contadi Castaldi, giovane realtà del gruppo Terra Moretti, ha scelto di comunicare il radicamento nel territorio di Franciacorta con il linguaggio *Satèn*, il vino della morbidezza e del piacere quotidiano. “*La nostra azienda* - ha spiegato **Gian Luca Uccelli**, enologo di Contadi Castaldi dal 2005 - *si rivolge ad un pubblico giovane e dinamico: i nostri vini puntano alla piacevolezza e all’immediatezza ad un costo contenuto.*”

Durante la serata è stata presentata una pubblicazione che l’azienda Contadi Castaldi ha fatto curare da **Oliviero Toscani** e dall’editore Gambero Rosso. Un libro fuori dal coro perché le **16 Trattorie dei Tre Gamberi** sono qui raccontate non attraverso le ricette, ma attraverso piccoli racconti che arrivano al cuore, all’anima dei locali. Storie molto diverse, ma accomunate da un forte filo conduttore: attaccamento alle radici, piatti senza tempo che rinnovano la tradizione del territorio, e soprattutto lavoro di squadra, spesso in famiglia per far quadrare il gusto e anche il bilancio.

Per raccontare queste storie Contadi Castaldi ha scelto gli scatti di Oliviero Toscani che ha realizzato veri e propri ritratti d’autore di ogni singola famiglia protagonista dell’iniziativa “**Tre Gamberi**”.