

FARAONE, A CASA ELODIA LA CELEBRAZIONE DEL PRECURSORE DELLE CANTINE APERTE E ANTESIGNANO DEL CERASUOLO

di Daniela Braccani



L'AQUILA - **Giovanni Faraone** non è stato solo il pioniere della spumantizzazione abruzzese, l'appassionato vignaiolo è stato l'unico produttore "de vin de garage", il primo ad aprire al pubblico la sua casa-cantina, come ha ricordato il giornalista **Massimo Di Cintio** nel corso della cena-degustazione organizzata a Casa Elodia di Camarda (L'Aquila), ristorante inserito nella sezione Bib Gourmand della prestigiosa guida Michelin.

Oltre ai figli del compianto viticoltore, **Federico** e **Alfonso Faraone**, oggi alla guida della storica cantina Faraone Colleranesco di Giulianova (Teramo), e a sua moglie **Paola**, hanno partecipato alla serata evento, tra gli altri, il mastro cioccolatiere **Ezio Centini**, che ha riscoperto e reso celebri i tatù, biscotto tipico della sua Bisenti (Teramo), e divenuto popolare

anche grazie a dimostrazioni eclatanti, come quando fece immergere una modella in una vasca di cioccolata all'Eurochocolate di Perugia.

La serata "Giovanni Faraone e la sua eredità: un percorso tra vini di ieri e di oggi" si è svolta all'insegna dell'allegria e della condivisione di ricordi e aneddoti raccontati tra una portata e l'altra, ben sette piatti abbinati a sette vini.

"Ero molto amico di Giovanni e lo sono della sua famiglia e mi sembrava doveroso ricordare un personaggio che ha fatto la storia della cultura enologica abruzzese", ha detto **Antonello Moscardi**, titolare del ristorante insieme alle sorelle **Nadia e Vilma**.

"La sua cantina era sempre aperta, tant'è che quando insieme ad altri amici ho fondato il Movimento turismo del vino è stato tra i primi e tra i più attivi a partecipare, è stato anche un antesignano del Cerasuolo d'Abruzzo", ha ricordato Di Cintio, "è stato protagonista dello sviluppo del vino dell'Abruzzo ma mai modaio, ha sempre mantenuto il suo stile".

"Il mio bisnonno tornando dall'America con un po' di soldini comprò a mio nonno la proprietà dove siamo attualmente, mio nonno ha iniziato la produzione e la vendita che fino agli anni Settanta era di vino sfuso, mio padre poi ha iniziato a imbottigliare. Poi ha aggiunto lo spumante, nel 1983 siamo stati i primi in Abruzzo a fare un metodo classico", ha raccontato Federico Faraone.