

FARAONE, A CASA ELODIA UNA CENA CELEBRA IL PIONIERE DELLA SPUMANTIZZAZIONE IN ABRUZZO

5 Dicembre 2019

di Redazione



L'AQUILA – Una cena-degustazione dedicata al compianto **Giovanni Faraone**, appassionato viticoltore e titolare della storica cantina Faraone Colleranesco di Giulianova, sulle colline teramane, tra le prime aziende abruzzesi a sperimentare la spumantizzazione oltre a produrre vini raffinati, tutti a marchio Doc, Docg e Igt.

In programma venerdì 6 dicembre, dalle ore 20,00, presso il ristorante Casa Elodia di Camarda (L'Aquila), inserito nella sezione Bib Gourmand della prestigiosa guida Michelin, la serata "Giovanni Faraone e la sua eredità: un percorso tra vini di ieri e di oggi" sarà presentata dal giornalista **Massimo Di Cintio**.

Saranno i figli del viticoltore **Federico** e **Alfonso Faraone**, a raccontare 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”, dice a *Virtù Quotidiane* **Antonello Moscardi**, titolare del ristorante insieme alle sorelle **Nadia** e **Vilma**.

Per informazioni e prenotazioni 338-5458031. (*d.brac.*)