

I vini di Torre dei Beati allo storico ristorante Elodia dell'Aquila

15 Novembre 2025

di Redazione



L'AQUILA – Lui ingegnere, lei commercialista. Entrambi appassionati di vino. Nasce così alla fine degli anni Novanta Torre dei Beati. Il caso ha voluto che i terreni vitati della famiglia di **Adriana Galasso** si trovassero nell'areale forse più vocato dell'Abruzzo, a Loreto Aprutino (Pescara).

Ed è così che in quel territorio, dagli appena sei ettari che il padre coltivava già da quasi trent'anni, Adriana insieme a quello che sarebbe diventato il marito, **Fausto Albanesi**, diede vita all'azienda che oggi si è fatta conoscere e apprezzare dentro, ma anche fuori, l'Abruzzo.

Torre dei Beati produce oggi circa 150mila bottiglie e lo fa solo con le uve che coltiva, è a conduzione biologica dal 2000 e i suoi vini sono schietti e sinceri, frutto di uno scrupoloso lavoro sia in campagna che in cantina.

Ieri sera al ristorante Elodia dell'Aquila una carrellata a partire dal più giovane, il Pecorino Giocheremo con i fiori 2024: "Il Pecorino ha bisogno di affinamento e ha grandi doti di invecchiamento, perciò scegliamo di metterlo in commercio non prima di metà maggio", ha raccontato Fausto Albanesi, che paragonandolo al Trebbiano, altra punta di diamante dell'azienda, ha evidenziato come questo esca addirittura nel marzo dell'anno successivo "perché ha bisogno di tempo per esprimere quel che può dare".



A seguire, proprio il Trebbiano d'Abruzzo Bianchi Grilli 2023 ad accompagnare un cannolo di

radicchio e cavolfiore con balsamico e nocciole e alle crespelle 'mbusse, tipica ricetta teramana a cui Elodia ha aggiunto la scorza d'arancia.

Abbinati al Cerasuolo Rosa-ae 2024, autentica ode alla tradizione enologica abruzzese dal vero color cerasa, i mezzi paccheri con pomodoro, baccalà e ceci di Navelli.



Le scrippelle 'mbusse

E ancora, abbinato al Montepulciano Riserva Cocciapazza 2021 – che insieme al Mazzamurello viene prodotto da una vecchia vigna di mezzo secolo – , agnello al Montepulciano e cavolo nero. Il vino di visciole “La bella ciliegina”, ha accompagnato per concludere il cremoso di tuorli con castagne e caramello e piccola pasticceria.

L'appuntamento con Torre dei Beati riprende dopo una lunga pausa le serate che **Antonello Moscardi** e la sua famiglia, organizzano periodicamente nello storico ristorante di Palazzo Cipolloni-Cannella, nel centro storico dell'Aquila, alla presenza dei produttori.

