

IL JET SET SI LECCA I BAFFI COL MENÙ DI ELODIA, ALLA FESTA DEL CINEMA NADIA MOSCARDI STUPISCE ATTORI E REGISTI INTERNAZIONALI

23 Ottobre 2018



L'AQUILA – Una standing ovation per la chef **Nadia Moscardi** ha concluso la cena di gala dedicata al regista **Martin Scorsese** per la Festa del Cinema di Roma.

Il menu ai sapori d'Abruzzo, proposto nella magica location di Villa Medici ai 130 ospiti del jet set internazionale, è stato apprezzatissimo: in apertura un appetizer di ceci, castagne e giuggiole di bosco, seguito da un soffiato di zucca con cicorie selvatiche e porcini. Primo piatto, lasagnetta alle erbe di campo con tartufo autunnale, a seguire coregone di Campotosto, fagioli viola, pastinaca croccante e pomodoro allo zenzero. Per dessert, un cremoso di liquirizia di Atri con frutti rossi in infuso di abete rosso.

“Una serata magica, in cui l’emozione di cucinare per i big dello spettacolo e del cinema si è mescolata all’onore di poter mostrare le specialità del nostro territorio, in un viaggio di sapori e gusto che ha lasciato i palati soddisfatti, e questo ci rende felici”, spiega in una nota Nadia, che alla fine della conviviale è stata accolta da un applauso: circostanza di rilievo visto che negli eventi passati lo chef era rimasto sempre in secondo piano.

Molta curiosità ha suscitato la portata a base di coregone, pesce tipico del lago di Campotosto, comune aquilano di montagna, di cui si è parlato un po’ nel corso della serata. La sua storia affascinante, di paese devastato dal terremoto ma che può vantare peculiarità naturalistiche mozzafiato, ha lasciato a bocca aperta lo stesso Scorsese, che ha commentato con un “Very nice!”.

Tra gli ospiti illustri che hanno omaggiato il regista italoamericano c’erano **Paolo Sorrentino**, l’attore **Raz Degan**, la protagonista di *Gomorra* **Maria Pia Calzone**, l’attrice **Lunetta Savino**, il produttore cinematografico, nonché presidente del Napoli Calcio, **Aurelio De Laurentiis**.

L’evento è stato organizzato in collaborazione con la rivista *Vanity Fair* e l’associazione Jeunes Restaurateurs d’Europe, di cui la chef aquilana è rappresentante.

Ai fornelli insieme a Nadia, la sorella **Vilma**, mentre della sala si è occupato il fratello **Antonello**. Tutti e tre portano avanti la passione di mamma Elodia, che ha dato anche il nome al ristorante storico di Camarda (L’Aquila) riaperto un anno fa dopo i lavori post terremoto, ovvero Casa Elodia.