

CATALDI MADONNA RIAPRE LA SALA ACCOGLIENZA, A OFENA UN LUOGO DINAMICO PER L'ENOGASTRONOMIA

28 Dicembre 2021



OFENA - Le volte a botte movimentano il soffitto. I quadri e gli arredi scelti, insieme al pavimento la rendono calda e accogliente. Dopo dodici anni, riapre le sue porte la sala accoglienza del palazzo Cataldi Madonna. Qui a partire da anno nuovo si terranno eventi e incontri, tutti imperniati sul mondo dell'enogastronomia.

Con il pranzo di Natale con dipendenti e consulenti, domenica 19 dicembre è tornata ad animarsi la sala del palazzo settecentesco della famiglia di vignaioli.



“Sarà un luogo dinamico”, assicura a *Virtù Quotidiane* **Giulia Cataldi Madonna**, dal 2019 ufficialmente al timone della cantina vinicola di Ofena, il comune in provincia dell’Aquila alle pendici del Gran Sasso considerato il ‘forno d’Abruzzo’, un anfiteatro naturale che giace sotto

il Calderone, l'ultimo ghiacciaio degli Appennini. "Il pranzo di Natale che facciamo ogni anno questa volta è stata l'occasione per far conoscere la nostra sala accoglienza, quello che da sempre chiamiamo il ristorante".

Un luogo fortemente voluto dall'istrionico **Luigi Cataldi Madonna**, papà di Giulia, produttore di vino e professore di filosofia. "Mio padre ha sempre vissuto molto - racconta la vignaiola - questo locale dotato di una grande cucina professionale. Il terremoto di dodici anni fa ha imposto la sua chiusura, ma ora abbiamo voluto ripartire con l'accoglienza proprio in questo luogo".

La sala è stata "rinfrescata - chiarisce Giulia, classe 1992 - . Abbiamo dato il tocco di novità della nuova generazione, rispettando e conservando gli elementi tradizionali anche perché snaturare qualcosa di storico sarebbe stato illegale", ironizza questa frizzante donna del vino che dal padre ha ereditato l'amore per l'enologia, la tenacia, ma anche il senso dello humor e la dinamicità.

Quest'ultima, con Giulia, cresciuta tra botti e filari, diventa ancora più marcata, alimentata dalla giovane età. E infatti da quando ha preso le redini dell'azienda, due anni fa, sono molte le novità introdotte: dalle vinificazioni diverse con cui declina le linee storiche, ai cambiamenti sul packaging, dai nuovi prodotti alla sala accoglienza.

Il locale si presenta con una cucina professionale, ampliata grazie all'aggiunta di una parte recuperata dal Bomba Temporary di **Niko Romito** aperto per un mese a Natale dell'anno scorso a Pescara. "Sarà un luogo dove ospitare i nostri clienti periodicamente, almeno tra febbraio e maggio, mesi in cui escono le nuove annate. Ma non solo. Siamo anche aperti a fare eventi in connubio con altre realtà. È una sala culturale dove poter invitare anche altri produttori ad esempio. Organizzeremo qualsiasi evento che giri attorno all'enogastronomia. Il mio sogno comunque resta quello di fare il ristorante vero e proprio", confessa Giulia. Per il momento gli appuntamenti verranno curati culinarmente dalla cuoca **Erica Cherubini**, già nello staff di Cataldi Madonna.

Il primo pranzo, affidato alle sapienti mani di **William Zonfa** e a quelle del fuoriclasse **Federico Marrone** (da Lincosta) per la pasticceria, è stato anche l'occasione per festeggiare il passaggio di consegne della centenaria azienda - la cui storia è cominciata nel 1920 - tra Luigi e Giulia, quarta generazione della famiglia di vignaioli.

LE FOTO

























