

Fiorduva e gli altri vini di Marisa Cuomo e Andrea Ferraioli, da Elodia una nuova “condivisione di gusto”

27 Maggio 2023

di Redazione



L'AQUILA – Vini che raccontano di terra strappata alla roccia e al mare, di antichi vitigni autoctoni sottratti all'oblio, di un luogo di incomparabili bellezze ma estremo sotto il profilo viticolo. Sono quelli di **Marisa Cuomo**, che insieme al marito **Andrea Ferraioli** nel 1980 ha dato vita all'azienda che porta il suo nome sulla penisola sorrentina.

Per dirla con le parole di lui, discendente di una antica famiglia di vinificatori locali, dai vitigni coltivati tra Furore (Salerno) e i comuni del circondario non vengono i migliori vini, ma

www.virtuquotidiane.it Fiorduva e gli altri vini di Marisa Cuomo e Andrea Ferraioli, da Elodia una nuova “condivisione di gusto”

diventano migliori per il fatto che sono unici. E se ne è avuto prova nella terza serata della serie di appuntamenti “Condivisioni di gusto” al ristorante Elodia dell’Aquila, in cui la cucina di **Nadia e Vilma Moscardi**, peraltro sommelier professioniste, incontra le migliori espressioni femminili del mondo enologico italiano.

Marisa Cuomo oggi gestisce 40 ettari di vigneti terrazzati a picco sul mare, di cui 17 direttamente e 23 attraverso 63 conferitori, da cui produce circa 200mila bottiglie che invecchiano in una cantina scavata nella roccia di origine dolomitico-calcareo.

Dopo un benvenuto nel cortile di Palazzo Cipolloni Cannella, ieri sera in tavola con l’entrée di ceci, chips di patate e rosmarino è stato abbinato il Bianco Costa d’Amalfi Doc 2022, con il cannolo di melanzane e basilico il Rosato Costa d’Amalfi Doc 2022, con il bauletto di baccalà con erbe aromatiche e lime il Furore Bianco Costa d’Amalfi Doc 2022, con il filetto di maialino con finocchietto selvatico e olivi il celebre Fiorduva Costa d’Amalfi Doc 2021, punta di diamante della produzione aziendale realizzato con uve Ripoli, Fenile e Ginestra, varietà dimenticate riscoperte da Marisa e Andrea. A seguire, degustazione di Ravello Rosso riserva Costa d’Amalfi Doc, prima di concludere la cena con spuma di liquirizia e frutti rossi al basilico rosso e piccola pasticceria abbinata alla grappa di Furore di Bacco e Fiorduva invecchiata.

Il prossimo appuntamento della rassegna è per venerdì 16 giugno con **Marina Cvetic** dell’azienda Masciarelli di San Martino sulla Marrucina (Chieti).

LE FOTO





























