

L'ASCESA DI ANGELA VELENOSI NEL MONDO DEL VINO AL RISTORANTE ELODIA PER UNA NUOVA "CONDIVISIONE DI GUSTO"

28 Aprile 2023



L'AQUILA – Viticoltrice di prima generazione, in trent'anni dal nulla ha creato un'azienda che oggi con 2,5 milioni di bottiglie proietta le Marche e l'Italia nel mondo. **Angela Velenosi** è un simbolo della caparbia e della determinazione femminile, una maratoneta che non ha mai smesso di correre da quando, nel 1984, ha iniziato il suo percorso nel mondo del vino.

Ieri sera al ristorante Elodia dell'Aquila è stata protagonista insieme ad alcuni dei suoi prodotti più rappresentativi della seconda serata della serie di appuntamenti "Condivisioni di gusto", in cui la cucina di **Nadia e Vilma Moscardi**, peraltro sommelier professioniste, incontra le migliori espressioni femminili del mondo enologico italiano.

Angela Velenosi ha raccontato la storia della sua azienda che nasce in provincia di Ascoli Piceno e ha contribuito a scrivere una importante pagina di storia della viticoltura marchigiana e, da qualche anno, ha acquisito vigneti anche in Abruzzo, a Controguerra (Teramo).

Coniugando la tradizione artigianale alle tecnologie moderne, Angela assieme al fratello **Ercole** e, dal 2005, a **Paolo Garbini**, ha reinterpretato con creatività i processi di vinificazione, dando vita a un'azienda che oggi porta nel mondo intero i profumi e le sfumature del territorio piceno attraverso vini dal carattere unico.

Dopo un benvenuto nel cortile di Palazzo Cipolloni Cannella con il metodo classico Gran Cuvee brut 2023, in tavola dopo l'entree, rosolaccio, fave e pecorino abbinato al Villa Angela Offida Docg Pecorino 2022, crespelle m'busse con brodo di gallina all'arancia abbinate a Reve Offida Docg Pecorino 2021, gnocchetti con piselli, coniglio e salvia croccante abbinati a Quercia Antica Lacrima di Morro d'Alba Superiore 2020, agnello allo zafferano, porcini e caffè Frasi abbinato a Roggio del Filare Rosso Piceno Doc Superiore 2019 e degustazione di Ludi Offida Docg Rosso 2019. Cioccolato, lamponi e cardamomo insieme a Quercia Antica Visciole e piccola pasticceria per concludere.

Il prossimo appuntamento della rassegna è per venerdì 26 maggio con **Marisa Cuomo** dell'omonima cantina di Furore (Salerno).

LE FOTO

