

PEPE, I SUOI VINI E LA LORO STORIA PER UNA RIUSCITA “CONDIVISIONE DI GUSTO” AL RISTORANTE ELODIA DELL’AQUILA

31 Marzo 2023

di Redazione



L’AQUILA – Biodiversità, invecchiamento, decantazione, trasparenza. Sono le parole chiave attorno alle quali è ruotata la prima delle quattro serate organizzate dal ristorante Elodia dell’Aquila con altrettante donne del vino. Una serie di “Condivisioni di gusto” in cui la cucina di **Nadia e Vilma Moscardi**, peraltro sommelier professioniste, incontra le migliori espressioni femminili del mondo enologico abruzzese e italiano.

E con **Sofia Pepe** ad inaugurare questi appuntamenti non si poteva non parlare dello

straordinario lavoro fatto in campagna dall'azienda fondata dal padre **Emidio** sulle colline di Torano Nuovo (Teramo), dove grazie all'utilizzo di preparati biodinamici e sovesci si custodisce e favorisce la biodiversità. Ma anche in cantina dove 350mila bottiglie riposano in attesa di essere commercializzate nel momento migliore e solo dopo un certosino lavoro di travaso che sostituisce la filtrazione, considerata nemica di tante proprietà che altrimenti andrebbero perse. Un'azienda che ha molto da raccontare e Sofia lo ha fatto, ieri sera, anche ricordando la decisione della sua famiglia di indicare sul collo della bottiglia l'anno di decantazione, tanta è l'importanza che si dà a questa fase.

Dopo un benvenuto nel cortile di Palazzo Cipolloni Cannella, in tavola dopo l'entree, stracciata aquilana farro e zenzero, baccalà e orto insieme ad un Trebbiano Pepe 2020, ravioli verdi di faraona e salvia croccante con un Montepulciano 2020 e agnello, carciofi e aglio ursino con Montepulciano 2014 a cui è poi seguito anche un 2007 offrendo così una mini verticale che ha svelato straordinarie sfumature tra le diverse annate. Per concludere l'intramontabile cremoso di tuorli, fragole e ratafia di Elodia e la pasticceria secca.

Il prossimo appuntamento della rassegna è per giovedì 27 aprile con **Angela Velenosi** dell'omonima azienda agricola di Ascoli Piceno.

LE FOTO

