

L'AQUILA: PIATTI TIPICI E CHAMPAGNE, UNA GUSTOSA SERATA A "ELODIA"

7 Giugno 2012



L'AQUILA – Gusto, innovazione e tradizione. Sono i tre elementi che hanno caratterizzato la serata di degustazione che si è svolta ieri sera presso il "Relais Elodia nel parco" a Camarda (L'Aquila), promossa dall'associazione italiana sommelier.

Protagonista dell'evento lo champagne, che i circa 60 ospiti del relais, hanno assaporato insieme al lancianese Nicola Roni, "ambasciatore" Italiano dello champagne dal 2007.

Per esaltare le caratteristiche del pregiato vino frizzante francese è stato anche invertito l'ordine di servizio, con i calici che si sono riempiti prima del rosè e poi del brut.

Tre calici per tre importanti abbonamenti: rosè Gran CRu blanc de blancs servito con una spuma di ricotta allo zafferano con funghi e pane croccante, brut Gran CRu blanc de blancs con carpa ciò di pere e pecorino con miele di castagno e granella di nocciole e Millesimato gran cru blanc de blancs con polentina di farro con coniglio e polvere di porcini. Tutto della cantina Franck bonville.

Roni ha intrattenuto gli ospiti con un'affascinante lezione sulle CRu (le zone in cui viene prodotto) della champagne facendo "assaporare" con la mente gli champagne in degustazione.

Tutti hanno apprezzato sia i grandi piatti scelti da Antonello Moscardi, proprietario del relais Elodia, sia l'abbinamento degli champagne di Nicola Roni.

La serata è terminata con un'informale chitarrina e un cerasuolo Abruzzese.