

MENU' AQUILANO PER CENA DI GALA DI BULGARI A VIA CONDOTTI

5 Novembre 2015



L'AQUILA - È stata una serata d'eccezione per la chef di Elodia, Nadia Moscardi, che lunedì scorso ha servito un menu tutto abruzzese nel tempio di una delle maison di gioielli più ambite al mondo.

L'atelier di Bulgari, nella prestigiosa sede di via Condotti a Roma, ha ospitato, infatti, in occasione della presentazione del nuovo modello di orologio Diagono Magnesium al magnesio, personalità del mondo dello spettacolo e dello sport condendo l'evento con le bollicine del prestigioso champagne Krug e i piatti rivisitati della tradizione aquilana di Elodia.

Nadia, affiliata all'associazione dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, ha proposto un menu tipicamente aquilano - con una divagazione nel teramano - a base di Coregone di Campotosto con erbe spontanee, fagioli bianchi di Paganica e tartufo autunnale, Consistenze di pasta e dell'orto, Agnello allo zafferano dell'Aquila, porcini e caffè, e Cremoso alla liquirizia di Atri con frutti rossi al basilico rosso.

Gli ospiti, circa una trentina in tutto, hanno apprezzato la proposta nostrana, entusiasti delle materie prime e dell'innovativa elaborazione della chef.

Per Nadia Moscardi è stata un'esperienza entusiasmante e nuova: "Ammetto che cucinare in un luogo così inusuale e ovattato, oltre a riempirmi di orgoglio, mi ha fatto provare la sensazione di possedere un dono unico e pregiato: quello di saper raccontare la mia terra attraverso l'esaltazione della sua naturalità, al pari di uno stilista quando celebra una donna con le sue creazioni preziose".