

## CASA ELODIA E FARMANATURA, IN UN LIBRO LE RICETTE SALUTARI DEI CLIENTI

3 Dicembre 2019



L'AQUILA - Siamo quello mangiamo. È questo lo spirito del contest "Farmanatura Kitchen" ideato dalle Erboristerie Farmanatura in collaborazione con la chef **Nadia Moscardi** di Casa Elodia di Camarda (L'Aquila), ristorante, tra dodici in Abruzzo, inserito nella sezione Bib Gourmand della prestigiosa guida Michelin.

I concorrenti, per partecipare hanno dovuto proporre una ricetta particolarmente gustosa preparata con almeno due prodotti in vendita presso i negozi Farmanatura. Le migliori 20 sono state selezionate dalla chef, coadiuvata nella scelta dalla sorella **Vilma Moscardi**, e inserite nel volume *You are what you eat*.

Domani, mercoledì 4 dicembre dalle ore 16,30, presso il ristorante Casa Elodia, evento conclusivo del contest con presentazione del libro e show cooking.

“Ho conosciuto personalmente le titolari delle ricette. Insieme a loro, nel nostro ristorante, in occasione del set fotografico, abbiamo cucinato e impiattato ogni ricetta con lo scopo di dare, oltre agli ingredienti biologici e di qualità, anche un aspetto gourmet ad ogni pietanza”, racconta a *Virtù Quotidiane* Nadia, anche membro della JRE-Jeunes Restaurateurs Italia, prestigiosa associazione Giovani ristoratori d’Europa.

Nel libro è pubblicata anche una ricetta ideata dalla chef Moscardi dedicata a Farmanatura, il “raviolo in verde” a base di ingredienti vegetali, come la farina di canapa e il ripieno di fagioli verdi.

“Un progetto al quale tengo molto - dice entusiasta la chef - , perché la politica di Farmanatura rispecchia quella del nostro ristorante che punta da sempre alla qualità delle materie prime”.

L’evento sarà concluso con una degustazione di finger food. *(d.brac.)*

