

## IL RISTORANTE ELODIA APRE NEL CENTRO STORICO DELL'AQUILA

8 Aprile 2022



L'AQUILA - Alla soglia dei cinquant'anni il ristorante della famiglia Moscardi approda nel cuore antico dell'Aquila. Elodia, dal 1974 nella frazione montana di Camarda, alle pendici del Gran Sasso, da domenica prossima, 10 aprile, apre infatti in Corso Vittorio Emanuele II, nel prestigioso palazzo Cipolloni Cannella.

Una storia di famiglia, fatta di una modernità saldamente ancorata alle tradizioni che mamma **Elodia** ha trasmesso alle figlie **Wilma** e **Nadia**, che prosegue nel centro del capoluogo che vive uno dei momenti più vivaci da tredici anni a questa parte.

In sala, **Antonello Moscardi**, sapiente sommelier già alla guida della Fis Abruzzo centrale, continuerà a trasferire tutta la passione con la quale da quasi trent'anni divulga la cultura del vino e per cui è stato anche premiato alla presenza del presidente della Repubblica, affiancato dai figli **Camilla** e **Riccardo**.

Indicato dalle più prestigiose guide di settore come un riferimento gastronomico e tra i migliori ristoranti dell'Abruzzo, Elodia approda nel centro dell'Aquila con la determinata volontà di contribuire a scrivere una pagina di rinascita, all'insegna del buon bere e del buon mangiare.

Il nuovo locale, affacciato sul prestigioso cortile dove nella bella stagione saranno posizionati dei tavoli, mantiene i caratteri intimi e accoglienti di quello di Camarda, non supera i cinquanta coperti per garantire la massima attenzione a ogni ospite e vanta una cantina ampia e variegata, ulteriormente arricchita rispetto al passato.

Elodia sarà aperto a pranzo e a cena, tutti i giorni. La cucina sarà la stessa di sempre, con piatti della memoria che arrivano al cuore con i loro profumi e sapori, sorretti all'autenticità delle materie prime con cotture, interpretazioni e presentazioni al passo coi tempi. Nella profonda convinzione che la cucina tradizionale dell'Abruzzo di montagna è un patrimonio da far conoscere restando fedeli alle radici e al territorio e rispettando il naturale tempo delle materie prime.

## **LE FOTO**









