

Nadia Moscardi: una chef con il tastevin

di Anita Croci e Paolo Valente - 19 marzo 2015 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA [+](#) Share / Save [f](#) [t](#) [i](#)

Nadia Moscardi vive e lavora ai piedi del Gran Sasso, a pochi chilometri da L'Aquila. «Mi piace il vino, sono sommelier professionista oltre che chef quindi lo adoro». Una famiglia di sommelier, d'altronde, poiché il fratello è stato per numerosi anni delegato di Ais L'Aquila.



Cresciuta accanto ai fornelli di mamma Elodia, che nel 1975 dà il proprio nome al ristorante, ha la cucina nel sangue. Dopo le esperienze con Ferran Adrià e Maurizio Santin, prende in mano le redini del ristorante di famiglia insieme ai fratelli che, abbandonate le altre attività che svolgevano, decidono di investire in un progetto che ha la qualità come colonna portante.

I piatti sono quelli della tradizione aquilana, ma rivisitati in forma moderna senza mai dimenticare la freschezza e l'autenticità delle materie prime.

Dopo il terremoto del 2009 che ha distrutto casa e ristorante, [Elodia](#), moderna Fenice, rinasce dalle ceneri di sé stessa in una forma contemporanea dove le pareti di cristallo si abbinano alla cucina di Nadia in un gioco di sensazioni e accostamenti innovativi.

Una cantina prestigiosa gestita dal **fratello Antonello**, che **per numerosi anni è stato delegato AIS di L'Aquila**, completa l'offerta consentendo abbinamenti tra cibo e vino improntati soprattutto alla tradizione.

Qual è il rapporto tra la sua cucina e il vino?

È un buon rapporto, perché il piatto viene esaltato dall'abbinamento cibo vino. Deve essere un rapporto alla pari, nel senso che se prepari un piatto buonissimo però lo vai a degustare con un vino sbagliato, vai a danneggiare il piatto stesso, quindi sono importanti entrambi.

E la sua relazione personale?

Mi piace il vino, sono sommelier professionista oltre che chef quindi lo adoro. Feci il corso a ventun'anni, ero una ragazzina. Ho iniziato lavorando in sala e quindi ho affinato la passione che avevo per il vino, anche perché nell'attività di Elodia ci sono anche i miei due fratelli, che sono entrambi sommelier professionisti. Mio fratello Alessandro è delegato della provincia de L'Aquila, è stato presidente di Abruzzo e Molise fino al terremoto del 2009, quindi siamo una famiglia di sommelier!

Dopo il corso da sommelier, a ventidue anni è esplosa in me la passione per la cucina e quindi poi ho percorso professionalmente quest'altra strada; quello che ho imparato sulla sensorialità nell'ambito del vino mi è servito anche in cucina, e questo è positivo.

Succede quindi, che nel concepire un piatto, col suo background di conoscenze e con la frequentazione giornaliera del vino, lo immagini già in abbinamento?

Assolutamente sì, per me è naturale.

La presenza del vino in una cena e quindi a suo avviso fondamentale?

Certo. Ci vuole il giusto vino, nel giusto bicchiere, servito alla temperatura corretta, perché anche questo è fondamentale.

Ha notato, nell'ultimo periodo, un diverso approccio dei clienti alle piccole produzioni o ai vini naturali?

Nel vino c'è la stessa tendenza che nella cucina. Come nell'una cerchi un prodotto biologico, una materia prima a km zero, nell'ambito del vino è la stessa cosa. I clienti chiedono vini naturali e provenienti da piccole produzioni, perché sono alla ricerca della qualità e di un prodotto sano.



È importante l'abbinamento territoriale?

Nel nostro ristorante abbiamo una bellissima cantina a vista, visitabile, con moltissime etichette, e la maggior parte sono regionali.

In alternativa al vino avete anche altre proposte come bevande?

Abbiamo una carta delle birre, e anche qui con uno sguardo attento alla territorialità, anche perché a L'Aquila ci sono due birrifici artigianali giovani che fanno ottimi prodotti.

Questa è un po' la caratteristica del mio ristorante, quella di guardare molto al mio territorio. Si punta su una cucina indubbiamente al passo con i tempi ma con materia prima locale.

Ci può congedare con un abbinamento a lei caro?

L'Abruzzo è soprattutto Montepulciano d'Abruzzo, un bel rosso. Lo proporrei abbinato con l'agnello di Campo dell'Imperatore del Gran Sasso... è perfetto!

Crediti foto: F. Brambilla - S. Serrani