

A MOSCA TRIONFA L'ABRUZZO DELLO CHEF ZONFA, POI TAPPA IN BRASILE

23 Maggio 2015



L'AQUILA - La cucina abruzzese, la tradizione della pasta e la storia dello zafferano dell'Aquila sono arrivati a Mosca con lo chef William Zonfa.

La Stella Michelin ha concluso la terza tappa del tour mondiale nella prestigiosa scuola di cucina *Ragout*, a pochi metri dalla piazza Rossa.

Lo chef ha tenuto uno show cooking con quattro paste del pastificio Rustichella d'Abruzzo di Pianella (Pescara).

La stile essenziale e raffinato dello chef del Magione Papale ha stupito il palato degli esperti culinari e della stampa di settore con le penne ai calamaretti, asparagi e spuma di grana, le taccozzette abruzzesi con ragù bianco di coniglio, zafferano dell'Aquila e zucchine e per le tagliatelle all'uovo con crema di peperoni rossi, basilico grana.

Lo chef, durante lo show, ha dispensato consigli sulla cottura della pasta.

A Mosca è stata presentata anche la pasta Rapida (cottura 90 secondi) vanto di Rustichella d'Arazzo sui mercati internazionali.

"È molto bello lavorare ogni volta con colleghi di nazionalità diversa." ha detto William Zonfa. "È un onore trasmettere la nostra identità e insegnare la nostra tradizione a professionisti curiosi di apprendere sull'Abruzzo e l'Italia. È vero che c'è tanto falso Made in Italy in giro, ma ci sono anche tanti chef e gourmet che vogliono il prodotto autentico, siamo qui per loro".

La serata è terminata con una mini lezione sullo street food italiano. Lo chef ha portato in tavola la tradizione d'Abruzzo con gli arrosticini e un arancino allo zafferano dell'Aquila delle vie dello Zafferano, di cui Zonfa è ambasciatore nel mondo.

La prossima tappa del tour è fissata per fine giugno in Brasile La cucina stellata d'Abruzzo arriverà a Rio de Janeiro e San Paolo.