

CHEF ZONFA, PRIMA IL MENU' DELL'OLIVARIO E POI DRITTO FINO A LONDRA

23 Maggio 2013



L'AQUILA - All'Università dei Saperi a Perugia il 21 e 22 maggio scorsi grande spazio per il simposio culinario Ercole Olivario 2013.

Gli Chef Salvatore Tassa per il Lazio, Riccardo Benvenuti per l'Umbria, Roberto Serra per la Sardegna e l'aquilano William Zonfa per l'Abruzzo si sono incontrati per interpretare l'olio del proprio territorio, vincitore dell'edizione 2013 del concorso Nazionale Ercole Olivario, a tutti gli effetti l'Oscar dell'olio.

Al termine della kermesse culinaria gli chef hanno tirato fuori dal cilindro il *Menù Ercole Olivario 2013* che sarà presentato a fine giugno nel Regno Unito e quindi adottato nei ristoranti italiani all'estero certificati con il marchio di Ospitalità Italiana, per promuovere l'olio extravergine di qualità.

Zonfa, che con il suo ristorante *Magione Papale* dell'Aquila si è imposto tra i più celebri chef della cucina d'autore italiana, con doppia presenza sulla Guida Michelin e sul Gambero Rosso, ha vinto l'Ercole Olivario con il 'Tre Torri', di cui è testimonial, olio del Frantoio "Della Valle" di Prezza (L'Aquila).

Il 'Tre Torri' si è imposto nella categoria degli olii extraleggeri.