

CUCINA: LA TRADIZIONE ABRUZZESE VOLA OLTREOCEANO CON WILLIAM ZONFA

21 Settembre 2015



L'AQUILA - Partirà il prossimo 25 settembre dall'Islanda per poi spostarsi oltreoceano il nuovo tour di William Zonfa.

Nel futuristico centro Harpa, di Reykjavik lo chef stellato della Magione Papale dell'Aquila preparerà un menù degustazione con protagonista lo zafferano delle Vie dello Zafferano e la pasta di Rustichella d'Abruzzo. Un tripudio di sapori mediterranei che il 28 settembre si sposterà poi negli Stati Uniti. Zonfa, accompagnato dal patron del Pastificio Rustichella d'Abruzzo Gianluigi Peduzzi, sarà in tour tra i migliori ristoranti e scuole di cucina d'America.

Dopo la prima tappa al Vetri cooking School e Restaurant di Philadelphia, con l'immancabile spaghetti Rapida allo zafferano e con la linea di paste Primograno 100 per cento frumento dell'area vestina, il 30 settembre lo chef sarà al Boulevard Restaurant a San Francisco, uno dei locali più chic della West Coast, dove proporrà il suo stile raffinato ed essenziale ai gourmet americani. Il 4 ottobre, inoltre, è prevista l'ultima tappa del tour al Nostrana di Portland.

In questo tour, tra le paste in degustazione alcune ricette della tradizione, Zonfa porterà: lo spaghettoni con crema di peperone dolce e baccalà, lo spaghetti Rapida con fonduta di porri, guanciale croccante e zafferano delle Vie dello Zafferano, i tonnarcelli al nero di seppia con scampi e limone candito e le virtù, la tipica pasta mista teramana, reinterpretata dallo chef stellato.

Un viaggio per divulgare la tradizione abruzzese, attraverso i prodotti di alta qualità che la regione offre, lavorati con la maestria dello chef Zonfa in partnership con grandi e qualificati produttori del territorio.