

## CUCINA: LO CHEF WILLIAM ZONFA DOCENTE PER 'LA TAVOLA BLU ABRUZZO'

5 Marzo 2015

---



L'AQUILA - William Zonfa, lo chef stellato di Magione Papale, ha tenuto una lezione-laboratorio agli studenti dell'Ippsar "De Cecco" di Pescara, nell'ambito del progetto "La tavola blu Abruzzo", mostrando la preparazione di un Sandwich di triglia, piselli e zafferano.

Lo chef, ambasciatore dello zafferano dell'Aquila nel mondo, torna a caratterizzare un suo piatto con l'oro rosso d'Abruzzo. Protagonista la triglia, il pesce "povero" o "dimenticato", che diventa un piatto da gourmet.

"La tavola blu Abruzzo" è, infatti, un progetto di "Marevivo", che ha l'obiettivo di diffondere la conoscenza degli ambienti marini e della loro vulnerabilità, delle norme di salvaguardia e di gestione responsabile dei prodotti ittici.

"Marevivo" è, infatti, vincitore di un bando del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, in vista di Expò 2015.

La lezione-laboratorio di William Zonfa ha unito creatività e sostenibilità. La grande cucina che sposa l'etica del rispetto dei prodotti e del mondo marino.

Sandwich di triglia, piselli e zafferano:

Le sfoglie di pane racchiudono un filetto di triglia, cosperso di ricotta aromatizzata alla menta e timo limonato. Il sandwich è tostato in padella e poi accompagnato da una crema di patate, zafferano e limone, lucidata da olio extravergine di oliva a crudo. Una purea di piselli completa il piatto.

"Il pesce povero, sebbene abbia un costo basso - ha detto Zonfa agli studenti - non vale meno degli altri prodotti ittici. Questo pesce, poiché ha un'identità semplice, ha bisogno di più attenzione per essere valorizzato. La sensibilità dello chef, infatti, fa la differenza per la realizzazione di un piatto da gourmet con il pesce povero".

"Agli aspiranti chef ho cercato di trasmettere il valore della riscoperta dei prodotti semplici, ma che fanno grande la nostra terra. Le rubiconde triglie del mare adriatico e il pregevole zafferano dell'Aquila, di cui mi onoro di essere ambasciatore nel mondo", ha detto Zonfa al termine della giornata, ringraziando l'Ippsar per la calorosa accoglienza.