

CUCINA: STUZZICARELLI E FREGOLA SARDA PER CHEF ZONFA A SHANGHAI

6 Settembre 2017



L'AQUILA - Nella cornice dello skyline mozzafiato di Shanghai, al 29 piano del Char Restaurant del prestigioso Indigo Hotel, lo chef stellato della Magione Papale dell'Aquila, William Zonfa, ha rappresentato i prodotti tipici d'Abruzzo in uno cooking event per giornalisti di settore e food blogger.

I patti realizzati dallo chef sono stati a base di pasta e con prodotti tipici del territorio abruzzese.

Gli Stuzzicarelli al nero di seppia con carciofi e calamari e la Fregola sarda risottata con porri, zafferano e pecorino.

La cucina dello chef Zonfa, che si sposa ai gusti dei paesi asiatici, non perde mai di vista la tradizione e grande qualità dei prodotti impiegati come la pasta di grano abruzzese, o lo zafferano dell'Aquila Dop e il pecorino d'Abruzzo.

Il tour in Cina è realizzato con Shanghai Yifu Food, in collaborazione con Rustichella d'Abruzzo e Nestlé Cina.

Ultima tappa domani, giovedì 7 settembre a Pechino, dove Zonfa sarà al Grand Hyatt Beijing per un cooking event.

Il nome dello chef non è nuovo nella capitale cinese. Lo stellato abruzzese ha, infatti, vinto l'edizione 2013 di Masterchef Cina, battendosi fino all'ultima portata con chef stellati di caratura internazionale.