

CUCINA: WILLIAM ZONFA, LEZIONE ALL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI TERAMO

15 Marzo 2015



L'AQUILA – Prosegue il lavoro di sensibilizzazione delle giovani generazioni di chef.

William Zonfa torna tra gli studenti dell'Istituto alberghiero, questa volta a Teramo, per trattare il tema dell'eccellenza della lavorazione dei prodotti del territorio abruzzese. Tra questi lo zafferano dell'Aquila di cui Zonfa è ambasciatore nel mondo.

Lunedì 16 marzo alle ore 15 Zonfa terrà una lezione-laboratorio di cucina agli allievi dell'Istituto alberghiero "Di Poppa" e ai colleghi dell'associazione Cuochi Teramo.

Lo chef, una stella Michelin, spiegherà l'importanza della soggettività da conferire ai prodotti per realizzare piatti da gourmet.

Zonfa mostrerà le video ricette di piatti del menù del Magione Papale Gourmet.

"L'aderenza tra aula e lavoro fa di questo appuntamento un'occasione preziosa per allargare la visione degli studenti e dei colleghi – ha detto lo chef – Cercherò di trasmettere la sensibilità che mettono a rinnovare la tradizione e creare piatti unici e indimenticabili".

"Sarà un lavoro interessante e di confronto – conclude Zonfa – con degli aspiranti cuochi i quali provengono da un territorio ricco di prodotti, fantasia e tradizione culinaria come è quello teramano".