

CUCINA: ZONFA SHOW IN SPAGNA E PORTOGALLO, PROSSIMA TAPPA LA CINA

27 Maggio 2017



L'AQUILA – Termina sulle rive del grande fiume dorato che sfocia nell'oceano Atlantico il tour iberico dello chef stellato aquilano William Zonfa del ristorante Magione Papale.

Dopo una prima tappa di successo nel Coure, uno dei ristoranti più trendy di Barcellona, giovedì sera a Porto nel ristorante Antiquvm lo chef si è fatto ambasciatore del prodotto di eccellenza abruzzese assieme allo chef Vitor Matos (una stella Michelin), interpretando due paste della Rustichella d'Abruzzo, promoter dell'evento.

Protagonista principale dell'evento lo spaghettone del leone. Con zafferano, pepe rosa e julienne di crudo di seppia a Barcellona, servito invece a Porto con distillato di porcini, tartufo, spuma di mandorle e rosmarino.

Rilasciando un'intervista a una tv portoghese, William ha affermato "la centralità e l'importanza dell'ingrediente nella cultura gastronomica italiana", sottolineando che "la maestria dello chef consiste nell'esaltare e interpretare con originalità gli ingredienti stessi".

Alla domanda su quale sia la maggiore difficoltà nell'affrontare e gestire simili eventi, ha risposto che "il segreto del successo in simili frangenti è sempre quello di riuscire a fare squadra in pochissimo tempo con tutto lo staff che ci ospita". E i viaggi continuano. Prossima tappe, Shangai e Pechino.