

## DA SCANNO A DUBAI CON IL PECORINO GREGORIANO, LA MISSIONE DI ZONFA

6 Ottobre 2016

---



L'AQUILA - Oltre 10 chilogrammi di pecorino gregoriano di Scanno (L'Aquila) in viaggio per Dubai, come ambasciatore d'Abruzzo in Medio Oriente.

A portarlo, insieme allo zafferano dop di Navelli, è lo chef stellato William Zonfa del ristorante Magione Papale dell'Aquila, che dà il via al suo tour internazionale per portare le tipicità della gastronomia abruzzese nel mondo.

Il pecorino gregoriano è prodotto a Scanno (L'Aquila) da Gregorio Rotolo, a La Prata verso Passo Godi, ed è presidio Slow Food.

Il prossimo 12 ottobre lo chef farà tappa a Bangkok per una cena dimostrativa che anticipa la successiva tappa d'eccellenza a Dubai, il 14 e 15, invece, sarà nella perla degli Emirati Arabi per due importanti appuntamenti.

Venerdì 14 ottobre i magazzini Lafayette, la boutique del gusto di Dubai, ospiteranno uno show cooking tenuto da Zonfa, per arrivare al grande evento di sabato 15, nel ristorante Roberto's Hotel, resort a 5 stelle di Dubai, con la cena a quattro mani.

William Zonfa in quell'occasione realizzerà, insieme allo chef Roberto, una cena per giornalisti di settore e addetti ai lavori a base di diversi tipi di pasta, zafferano dop dell'Aquila dell'associazione Le vie dello zafferano e prodotti tipici abruzzesi.

"Pasta, pecorino, zafferano e amore per la terra d'Abruzzo sono gli ingredienti di questa nuova avventura, sono onorato di rappresentare e divulgare le tipicità abruzzesi nel mondo - queste le parole di Zonfa - Dubai è una delle capitali economiche degli Emirati che rappresenta un possibile mercato culturale e commerciale per la nostra terra".