

FIERA TARTUFI D'ABRUZZO: CHEF ZONFA, "PRODOTTO SANO CHE RACCONTA LA PUREZZA DI UN TERRITORIO"

1 Dicembre 2024



L'AQUILA - "Il tartufo racconta il nostro territorio, la sua purezza, la sua qualità ambientale e a maggior ragione è un ingrediente principe nella cucina: il bianco con la sua delicatezza è irraggiungibile, i neri hanno una versatilità eccezionale, con il loro profumo di bosco. È anche privo di grassi, tutti possono consumarlo, in linea con le attuali evoluzioni dell'alimentazione".

Questo ha spiegato lo chef William Zonfa nella masterclass proposta ieri dalla Fiera internazionale dei tartufi d'Abruzzo, in svolgimento a piazza Duomo all'Aquila, con un fitto programma di eventi con protagonisti 50 espositori, dell'intero agrifood abruzzese, alla presenza di 15 buyer internazionali che operano nei mercati di Stati Uniti, Giappone, Israele, Medio Oriente, Francia, Regno Unito, Estonia ed Albania e anche di giornalisti di testate nazionali ed estere.

La fiera è organizzata dalla Regione Abruzzo, in particolare dall'assessorato all'Agricoltura, con l'Azienda regionale attività produttive (Arap) nel ruolo di braccio operativo, grazie alla legge regionale 24 del 22 agosto 2022 a firma del vicepresidente, Emanuele Imprudente.

Nella masterclass, presentata dal giornalista ed esperto di cucina, Carlo Gizzi, chef Zonfa è stato affiancato dagli studenti dell' all'Alberghiero dell'Istituto Da Vinci - Colecchi dell'Aquila, e ha proposto un risotto con parmigiano reggiano 30 mesi, riduzione di aceto balsamico e tartufo bianco.

“Il tartufo non va mai cucinato, ma solo scaldato - ha spiegato Zonfa -. Con il tartufo si riescono a preparare antipasti, primi, secondi ma anche dolci, il bianco ad esempio sta molto bene con il cioccolato. Bene fa la Regione Abruzzo a moltiplicare gli sforzi, come mai era stato fatto, per promuovere ed esaltare questo prodotto. Sono stato recentemente a Belgrado nella Settimana della cucina mediterranea, e posso confermare e garantire che nel mondo c'è fame di cucina italiana, il nostro brand mantiene una enorme attrattività”.

A prendere la parola anche tre studenti dell'Alberghiero: per Cristian Decora, “in questo lavoro ci serve molta passione, uno chef deve sperimentare, appassionarsi e appassionare, e poi serve umiltà, soprattutto per noi giovani che muoviamo i primi passi in questo mondo”. Alessio Marinucci coltiva il sogno “di aprire un ristorante tutto mio, ma anche prima di andare all'estero per scoprire altri stili e tecniche di cucina ma anche per accrescere in generale la mia cultura”, per Marinella Usaru, “occorre certamente essere umili, ma è importante credere nelle proprie potenzialità, superare limiti ed ostacoli”.