

IL SUGO DELLO CHEF AQUILANO WILLIAM ZONFA MANDA IN ESTASI IL SALONE

7 Maggio 2013



L'AQUILA - Un parallelepipedo di spuntatura di agnello, avvolto in un velo di sugo di castrato, con una lacrima di spuma di arancia, una foglia di maggiorana e un filo di aceto balsamico di Modena, quello vero.

Il nuovo piatto dello chef stellato Michelin William Zonfa è nato all'Aquila, domenica scorsa, sotto gli occhi estasiati di decine di spettatori del Salone dei piatti tipici dei parchi d'Italia e anche quelli amorevoli di Carlo Cambi, padre di *Mangiarozzo*.

Nella cornice dell'ex Italtell, tra gli stand di cartone biodegradabili e 100% ecocompatibili, lo chef aquilano ha dato sfogo alla sua creatività, rivelando di aver tratto ispirazione dagli odori e i sapori che sentiva la domenica mattina, "quando mia madre faceva il sugo per la pasta".

Una succulenta anticipazione era stata data durante la conferenza stampa di presentazione del Salone, durante la quale Zonfa aveva spiegato che "lo fa ogni donna la domenica mattina. Ma non dirò niente di più, perché sarà una sorpresa che voglio riservare alla mia città", e nulla si poteva immaginare della prelibatezza che aveva in serbo.

"Ho presentato tutti i miei patti in giro per il mondo - ha affermato lo chef al Salone - nessuno all'Aquila, per questo ne voglio presentare uno nella mia terra, uno di quelli a cui sono più affezionato".

E così è stato. Puntualissimo, alle 16 di domenica scorsa, tra i fornelli di una cucina Lube e con l'ausilio di una proiezione video, ha spiegato come realizzare un velo di sugo di castrato, un prelibato bollito e un sottile foglio di succo di arancia. Poi, tutti i presenti seduti su tavoli e sgabelli di cartone, sono stati serviti con una porzione del piatto, accompagnato da un calice di Montepulciano.

Presente sul bancone "delle leccornie" anche il famoso uovo "non proprio sodo", adagiato su un letto di crema di buccia di patata, coperto da una spolverata di polvere di peperone alla brace e adornato da un anello di patata disidratata.

Tante le donne a fare il tifo per la star aquilana, e tra un sorriso e un applauso hanno riservato domande sulla tecnica culinaria in voga: il bollito sottovuoto, che seppur ancora di costosa applicazione è facilmente riproponibile sui fornelli delle casalinghe più coraggiose.

E in prima fila, a capeggiare i fan più incalliti, c'era anche lei, la nonna dello chef, colei che ha ispirato i migliori piatti del nipote.