

L'AQUILA: LO CHEF WILLIAM ZONFA PREMIATO DA GAMBERO ROSSO

1 Ottobre 2012



L'AQUILA - Professionalità e fantasia sono le vere qualità di uno "gran cuoco". E non così diffuse come si può pensare. Dopo il prestigioso riconoscimento avuto lo scorso anno con una stella Michelin e recentemente come chef emergente dall'autorevole guida del Gambero rosso, William Zonfa conferma così i suoi successi e il suo vero talento.

Diplomato presso la scuola alberghiera dell'Aquila nel 1995, sembra molto legato alle tradizioni culinarie del territorio abruzzese. Lo lascia capire dalle sue dichiarazioni, che qui pubblichiamo interamente.

Da un'idea, fiorita dopo il terremoto del 2009 dalla forte volontà di restituire lustro e rilevanza alla gastronomia di L'Aquila, è nato un grande progetto di ospitalità alberghiera e ristorazione, il Relais di Campagna e Ristorante Magione Papale.

Un sogno che ha potuto vedere la luce grazie alla partnership e alla fiducia di una famiglia di imprenditori locali, i fratelli Serpetti, e alla creatività dello Chef William Zonfa.

La famiglia Serpetti, già nel mondo del turismo da vari anni e convinta della potenzialità del giovane, ha colto al volo la sua disponibilità altrimenti spesa all'estero, e, con lavoro e sacrificio, ha creato una realtà in grado di dare a L'Aquila un riferimento gastronomico, ma anche occupazionale, investendo su ragazzi del luogo giovani e di talento.

William Zonfa a soli 19 anni muove i primi passi nel mondo culinario.

Si trasferisce giovanissimo in Germania, dove ha inizio la dura gavetta in un rinomato ristorante, premiato con due stelle Michelin; un'esperienza durata quattro anni.

Il suo percorso professionale continua in Francia a contatto con i migliori cioccolatieri provenienti dalla famosa "Ecole du Valrhona".

L'ambizione, la voglia di arricchire la sua professionalità, fanno continuare il viaggio a Montecarlo - Menton - dove ha la grande fortuna di affiancare uno dei più grandi chef del panorama francese.

Dopo tanti anni all'estero, decide di tornare in Italia, dove affina conoscenza e tecnica presso "Il Pellicano" a Porto d'Ercole, e il meraviglioso "Il Mosaico" presso L'Hotel Terme Manzi di Ischia. Entrambi ristoranti bis-stellati.

L'attività ristorativa è accompagnata da docenze in corsi di terza area (specialista settore cucina) presso l'istituto alberghiero di L'Aquila.

L'incontro e il confronto con ottimi maestri gli trasmettono la consapevolezza delle proprie capacità, dandogli la "spinta" per partire da solo.

Oggi sta realizzando il sogno da anni perseguito: essere lo Chef, mettere nei propri piatti tutta la sua fantasia, passione ed esperienza, materializzando il tutto con prodotti tradizionali abruzzesi e con sapori autentici del territorio aquilano.

Presso il ristorante Magione Papale, in cui è Chef dal 2010, prosegue il proprio percorso lavorativo e personale, premiato lo scorso anno con una stella Michelin, dalla guida dei ristoranti più prestigiosa del mondo.

Quest'anno, collocandosi tra le alte vette della guida del Gambero Rosso, da cui è stato premiato come chef emergente 2013, tanti sono ancora i traguardi ambiti e gli sbocchi lavorativi che lo attendono, per menzionarne uno in particolare: cucinerà alla cena di gala del Merano Wine Festival, una delle manifestazioni gastronomiche più importanti d'Italia, grazie al Patrocinio del Comune de L'Aquila e al supporto della Camera di Commercio, nella persona del presidente Dr Lorenzo Santilli, nonché dalla figura del sindaco On. Massimo Cialente.

I riconoscimenti fin qui conseguiti non sono un mero obiettivo raggiunto, piuttosto un trampolino di lancio, in grado di far capire che quella che sta percorrendo è la strada giusta.