

L'AQUILA: SLOW FOOD PREMIA LO CHEF ZONFA, UNA CENA CON LE ECCELLENZE LOCALI

16 Novembre 2015



L'AQUILA – Giovedì 26 novembre dalle 19 nel salone dei granai presso il ristorante Magione Papale dell'Aquila si celebrerà il rigoglio delle colture aquilane con un aperitivo di gala dei presidi Slow Food.

Per l'evento, lo chef stellato William Zonfa ha studiato un menù che esalti tutte le eccellenze del territorio: i salumi aquilani saranno accompagnati da grissini allo zafferano e da focacce al prezioso grano di Solina. La crema di ceci di Navelli con le polpettine croccanti di baccalà.

E poi ancora le pallotte cacio e ova realizzate con il canestrato di Castel del Monte.

Il pane fritto dorato accompagnerà le verdure croccanti di stagione, con ricotta e acciughe e la crema di fagioli di Paganica sposterà il coniglio in tempura di zafferano.

Il tripudio dell'aperitivo sarà affidato al ristorante Oro Rosso dell'Aquila con un primo piatto a base di zafferano e limone candito.

La degustazione sarà accompagnata dalle immancabili bollicine e da Trebbiano e Montepulciano d'Abruzzo.

In occasione dell'aperitivo di gala la condotta dell'Aquila Slow Food, conferirà allo chef William Zonfa una tessera onoraria di riconoscimento: "Per la valorizzazione operata dallo chef dei presidi Slow Food, utilizzati quotidianamente nelle sue ricette da gourmet stellato".

I presidi sono stati inseriti, tra gli altri, nell'ultimo libro di ricette dello chef Zonfa *La cucina d'Autore* edito da *Il Centro*.

Il costo dell'aperitivo è di 30,00 euro per i soci, 35,00 euro per i simpatizzanti. È gradita la prenotazione.