

PREZZA: SAGRA DEL CARCIOFO, LO CHEF WILLIAM ZONFA INCANTA LA FOLLA

27 Maggio 2013



PREZZA - Un successone la performance dal vivo di ieri dello chef aquilano William Zonfa alla sagra del carciofo di Prezza (L'Aquila), con una gustosa anteprima del dessert che verrà portato prossimamente a Londra, il "Terra degli ulivi", dolce di purea di pera, cioccolato bianco e liquirizia, elaborato con l'olio 'Tre Torri' del locale frantoio Della Valle, fresco vincitore, con Zonfa testimonial, del premio *Ercole Olivario* nella sezione fruttato leggero. Applausi anche per il tortello ripieno di maionese di carciofi, con maionese ovviamente montata con il 'Tre Torri'.

Ad accogliere Zonfa, di ritorno dall'Università dei Saperi a Perugia il 21 e 22 maggio scorsi per il simposio culinario nell'ambito dell'Ercole Olivario, nel piccolo comune dell'Aquilano, il sindaco Ludovico Iannozzi. Presente anche Marcello Della Valle, del frantoio vincitore di quello che è a tutti gli effetti l'oscar nazionale dell'olio.

A presentare la performance, durata un'ora e mezza, il medico con la passione per la culinaria Lorenzo Palazzoli.

"Sono contentissimo - dice Zonfa al nostro giornale - a Prezza, un borgo stupendo che non avevo mai visitato prima di ieri, la mia performance con un olio che definirei meraviglioso è stata apprezzata e molto 'vissuta' dalla tantissima gente che ha affollato la piazza. Il dolce, da quello che ho capito, ha avuto un grande successo, lo hanno apprezzato tutti. Adesso sì che è pronto per Londra".

In Inghilterra lo chef del ristorante *Magione Papale* dell'Aquila, presenterà a fine giugno il Menù dell'Ercole Olivario 2013, menù che verrà quindi adottato nei ristoranti italiani all'estero certificati con il marchio di Ospitalità Italiana, al fine di promuovere l'olio extravergine di qualità.