

SISMA E CUCINA: ZONFA LANCIA I MENU' CON I PRODOTTI DELLE ZONE COLPITE

5 Novembre 2016



L'AQUILA – Una 'Giornata Particolare', dedicata ai tesori della cucina della montagna ferita dalle recenti forti scosse di terremoto nel Centro Italia.

L'aquilano William Zonfa e altri 4 chef stellati, Matias Perdomo, Ciccio Sultano, Cristiano Tomei, Francesco Apreda, il 2 dicembre, con altri colleghi per l'Italia, apriranno i loro ristoranti per un menù con ingredienti direttamente dalle zone terremotate delle Marche.

L'idea è venuta proprio a Zonfa, chef della Magione Papale dell'Aquila, re dello zafferano e grande conoscitore della realtà appenninica.

Sulla tavola ecco pasta fresca da Camerino, salumi di Castelsantangelo sul Nera, castagne, lenticchie, patate di Montemonaco, patate viola di Montegallo, verdicchio di Matelica, liquori di Pieve Torina, carni marchigiane dei Sibillini, tartufi, formaggi di un territorio ricchissimo di prodotti di eccellenza.

"Noi aquilani sappiamo bene cosa significa un territorio colpito da un terremoto – racconta Zonfa – e quindi la nostra iniziativa vuole essere un incoraggiamento per le popolazioni di quelle zone, un momento di promozione dei loro ambienti e della loro grande cultura enogastronomica".

"La cucina è l'unica che per cultura permette di lottare e guardare avanti – prosegue – in quelle zone colpite dal sisma ci sono prodotti formidabili, tartufi, legumi, salumi, carni, formaggi, prodotti semplici e di alta qualità".

Secondo lo chef del capoluogo, quei prodotti "sono il racconto del territorio, dietro c'è un lavoro pazzesco che cercheremo di portare nelle tavole. Per spronarli a resistere e ripartire. Far mangiare agli italiani quei prodotti – fa notare – sarà un momento di marketing fortissimo, più di molte altre iniziative. Acquistare quei tesori poi darà liquidità ai produttori".

"Ai miei colleghi stellati ho detto: iniziamo noi, che li capiamo, poi la gente capirà dove sta il vero made in Italy", conclude.

Giovani e creativi, i cinque chef stellati sono i capofila di una 'giornata particolare', per menù diversi ma capaci di stupire.

Lo farà l'uruguayano Matias Perdomo alla Contraste di Milano, Ciccio Sultano al Duomo di Siracusa, Cristian Tomei all'Imbuto di Lucca, Francesco Apreda chef dell'Hassler di Villa Medici a Roma, tutti assolutamente 'pasdaran' dichiarati di questi prodotti 'semplici e forti', i quali acquisteranno i prodotti direttamente dai produttori locali senza intermediari, segno concreto di un aiuto diretto e rispettoso dell'identità locale.

Iscrizione al Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli