

WILLIAM ZONFA, AMBASCIATORE DELLA CUCINA ABRUZZESE AL WINE FESTIVAL

3 Novembre 2012



L'AQUILA - "Sono fiero esportare e far conoscere le nostre tradizioni, il nome della regione e della mia città".

Sarà lo chef aquilano William Zonfa a rappresentare l'Abruzzo al Merano Wine festival, manifestazione enogastronomica dove enologia e piatti tipici cucinati con maestria si sposano per una kermesse di livello nazionale ed europeo.

In Alto Adige gli organizzatori quest'anno hanno scelto di far conoscere ad amanti della cucina e operatori specializzati due regioni: le Marche, rappresentate dallo chef Danilo Bei, del ristorante "Emilio" di Fermo, l'Abruzzo.

Il deus ex machina della "Magione papale" con il collega marchigiano si occuperà della preparazione dei piatti, mentre 25 giovani studenti dell'istituto alberghiero dell'Aquila cureranno la parte dell'accoglienza, sostegno in cucina e servizio in sala.

"I riconoscimenti ottenuti finora fanno molto piacere, ma quello che veramente mi riempie d'orgoglio è essere sostenuto in questa avventura da Comune dell'Aquila, Confcommercio e Camera di Commercio: sento che la città è con me. - spiega Zonfa - E' un riscontro importante per me, ovviamente, ma anche per il territorio, segno che la qualità paga sempre e che è stata imboccata la strada giusta. Il che significa che è un punto di partenza, non di arrivo".

Per la serata di gala, il 9 novembre prossimo, il menù è già definito con Zonfa impegnato nella preparazione dell'aperitivo (rolla di pecorino, con polpettine di fegato di maiale, concentrato di cipolle con salsicetta aquilana in crosta di broccoli, carpaccio di pomodoro, con emulsione di baccalà all'olio extravergine, e duille di zafferano), con il collega chef i che si occuperà di predisporre altre leccornie come ostriche e olive ascolane, antipasto (filetto di coniglio affumicato al Rovere, fagioli di Paganica e arancia) primo piatto: (estratto di barbiatello rosse, tortello al parmigiano, polpettine croccanti di polle), mentre Bei si occuperà di preparare secondo piatto e dessert. Previsto anche un post dessert "La chiamo merdenina a modo mio, che potrà essere consumata o portata via perchè imbustata con l'etichetta Magione Papale. Si tratta di un dolce a base di zucca arancia e cannella).

Il 10, invece, show cooking con per giornalisti del settore: prevista la preparazione di un piatto a base di uova, patate e peperone.

Una due giorni intensa per il "Cuoco emergente 2013" Gambero rosso: "E' stato un riconoscimento che mi ha riempito di gioia, soprattutto perché inatteso. Quando furono ospiti del mio locale all'Aquila dissero che erano rimasti contenti di ciò che avevano provato, ma non credevo fino a questo punto" afferma Zonfa sorridendo che conclude: "Ora mi concentro sulla manifestazione di Merano, ma sono sicuro che andrà tutto benissimo, soprattutto perchè avrò il sostegno di tutta la città".

© 2020 Abruzzo Web Enfasì srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n° 501 del 2 settembre 2003

Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667

Direttore responsabile Berardo Santilli