

ZONFA STRAVINCE ANCORA, PER CHEF E OLIO 'TRE TORRI' L'OSCAR DEGLI EXTRAVERGINI

17 Maggio 2013



L'AQUILA - Per lo chef aquilano William Zonfa, ormai nell'Olimpo della cucina d'autore italiana con doppia presenza sulla Guida Michelin e sul Gambero Rosso, è arrivata oggi l'ufficialità del premio, vinto 'di sponda' a Perugia lo scorso 23 marzo grazie al primo posto sul podio dell'olio 'Tre Torri' di Prezza (L'Aquila) al prestigioso *'Ercole Olivario'*, il più alto riconoscimento nazionale in fatto di olio extravergine di oliva.

Il ristoratore lavora con il 'Tre Torri', di cui è testimonial, olio del Frantoio Della Valle, che lo chef del ristorante 'Magione Papale' del capoluogo abruzzese usa per condire le sue prelibatezze su piatto.

Il 'Tre Torri' si è imposto nella categoria degli olii extraleggeri. Zonfa e l'Abruzzo hanno vinto sconfiggendo Sardegna, Umbria e Lazio.

Per lo chef pluripremiato in Italia e conosciutissimo fuori dai nostri confini, nonostante abbia solo 32 anni, anche la bella soddisfazione di essere stato scelto come testimonial dell'olio che il prossimo 20 giugno verrà presentato a Londra, nell'ambito della promozione dell'Ercole Olivario presso i ristoranti italiani certificati all'estero. Il binomio vincente, insomma, del Grande Chef e Grande Olio.

Zonfa terrà inoltre un simposio in due giorni all'Università dei Sapori di Perugia e dovrà quindi realizzare, insieme ai secondi, terzi e quarti classificati, il 'menù dell'Ercole Olivario', il che significa trovare in cucina le vie migliori per valorizzare l'olio vincitore.