

SEI CHEF STELLATI PROTAGONISTI DI UNA CENA DI BENEFICENZA STRAORDINARIA ALL'EMICICLO DELL'AQUILA

21 Agosto 2018



L'AQUILA – Sei chef stellati d'Abruzzo insieme per una straordinaria cena di beneficenza. A organizzarla, uno di loro, l'aquilano **William Zonfa**. L'evento si terrà il 3 settembre prossimo nella piazza dell'Emiciclo all'Aquila, in un luogo recentemente riscoperto da cittadini e turisti.

A presentare la cena è stato nel corso di una conferenza stampa lo stesso Zonfa, insieme al presidente del Consiglio regionale **Giuseppe Di Pangrazio** e al consigliere **Pierpaolo Pietrucci**.

“Pensavo di avere complicazioni a livello organizzativo, e invece mi è bastata mezza giornata per mettere insieme tutte queste eccellenze, grandi persone che si sono dimostrate disponibili fin da subito – ha evidenziato lo chef del Magione Papale dell'Aquila – ho subito chiamato Pierpaolo Pietrucci, che ha immediatamente recepito l'idea”.

“Questa serata – ha continuato – non sarà solo un evento di sostegno alla Caritas parrocchiale di Coppito, cui sarà devoluto l’intero incasso, ma anche una serata di promozione turistica della nostra gastronomia, che vuole valorizzare e rilanciare la credibilità del territorio abruzzese”.

✖E a leggere i nomi di chi cucinerà il 3 settembre c’è davvero l’imbarazzo della scelta: la famiglia **De Paolis** di Paganica e **Gregorio Rotolo** di Scanno (L’Aquila) prepareranno rispettivamente salumi e formaggi per l’aperitivo.

Due gli antipasti, a cura di **Marcello Spadone** della Bandiera a Civitella Casanova (Pescara) e di **Nicola Fossaceca** di Al Metrò di San Salvo (Chieti).

Il primo sarà cucinato da **Davide Pezzuto** del D.One di Montepagano di Roseto degli Abruzzi (Teramo), e il secondo da **Arcangelo Tinari** di Villa Maiella a Guardiagrele (Chieti).

Il pane per tutta la cena sarà quello dell’omonimo progetto del tristellato **Niko Romito**, mentre il dolce – a base esclusivamente di olio extravergine di oliva – sarà creato dallo stesso Zonfa: “Quando gli chef vengono a casa tua, è buona norma che tu scelga per ultimo che piatto preparare, e così è stato”, ha sottolineato nel corso dell’incontro con la stampa.

Praticamente sei dei sette stellati abruzzesi (unico assente giustificato è **Matteo Iannaccone**) in una sola cena. I vini saranno a cura delle sezioni abruzzesi dell’Associazione italiana sommelier, il caffè offerto dal vicino Chalet della Villa e il servizio in sala a cura degli allievi e delle allieve dell’Istituto Alberghiero dell’Aquila. I tavoli saranno sistemati poco fuori il colonnato dell’Emiciclo, pioggia permettendo.

Non è difficile prevedere che in poche ore ci sarà il sold out delle prenotazioni. I cento posti previsti (con il costo di 100 euro a persona) non sono poi così tanti per un evento del genere: “Speriamo di replicare il sold out dello scorso anno, quando per un’altra cena di beneficenza a Palazzo Ciolina ci fu il tutto esaurito”.

Protagonista, dunque, sarà il cibo dell’eccellenza, accompagnato dalla giornalista **Germana D’Orazio** – che presenterà la serata – e dalla musica di **Simone Cocciglia, Federica Mancini e Giampiero Torlone**.

Per informazioni e prenotazioni è possibile scrivere a info@magionepapale.it: “Saranno prese in considerazione solo le prenotazioni con bonifico effettuato”, ha tenuto a evidenziare Zonfa. Anche perché il ricavato servirà alla Caritas di Coppito per portare avanti le attività, per fronteggiare le emergenze economiche e sociali delle fasce deboli della comunità, sempre più

numerose all'Aquila.