

WILLIAM ZONFA DA' LEZIONE AGLI STUDENTI DELL'ALBERGHIERO DI ROCCARASO

19 Dicembre 2018



ROCCARASO - Passione, sogno, umiltà: la "lezione" è arrivata chiara agli studenti dell'Alberghiero "De Panfilis" di Roccaraso (L'Aquila) dallo chef **William Zonfa**, ospite dell'appuntamento conclusivo della rassegna "Autunno Stellato".

Il messaggio di Zonfa ben riassume il percorso che lo ha portato al raggiungimento della Stella Michelin nel 2012, ma è anche sintesi dei tanti messaggi che agli studenti dell'Ipssea sono arrivati nel corso della carrellata di chef e sommelier che si sono alternati nell'ambito della rassegna.

A sostegno delle parole del cuoco stellato aquilano, ex studente dell'Alberghiero di Roccaraso, quelle del direttore dell'Ufficio scolastico regionale, **Antonella Tozza**, in visita alla scuola.

“L’Ufficio scolastico intende promuovere qui all’Ipsseoa ‘De Panfilis’ una serie di iniziative che abbiano al centro il concetto dello Star bene a scuola – ha detto la Tozza – Il primo di questi progetti è partito proprio questa mattina con l’incontro tra la Questura e gli studenti del biennio dal titolo PretenDiamo la legalità a scuola con il commissario Mascherpa. Un altro è il Progetto nazionale ‘Benessere a scuola’ nell’ambito del quale psicologi e pediatri interverranno con incontri mirati e dedicati a tematiche individuate dalla scuola stessa, tra le quali le problematiche legate all’alimentazione”.

“Siamo giunti alla conclusione di un percorso”, ha detto il dirigente scolastico, **Pino De Stavola**, dopo aver ringraziato gli ospiti della giornata, “e voi, ragazzi, avete fatto il pieno di consigli e di esperienze. Un messaggio unanime abbiamo raccolto da tutti gli chef stellati del nostro ‘Autunno stellato’: passione, lavoro e studio sono la guida per il raggiungimento dei vostri obiettivi professionali. Questo messaggio sia per voi una stella da seguire. Cogliete a piene mani le opportunità, di formazione e di confronto con il mondo del lavoro, che la scuola e il territorio vi offrono”.

Zonfa, affiancato dal suo sous chef, **Yuri Cursi**, ha presentato due piatti: un personalissimo “Sandwich di pollo al rosmarino” e una “chitarra abruzzese” rilettura tra presente e futuro di un grande classico della tradizione regionale.

Il primo è stato un omaggio al suo prof di cucina, **Claudio Di Battista**, tragicamente scomparso un anno e mezzo fa. Presenti nella sala dell’Ipsseoa la moglie del professore, **Ersilia**, e due dei tre figli, **Maria Vittoria** e **Riccardo**.

“È per me una grande emozione tornare in un ambiente in cui sono cresciuto: questa scuola è stata per me il trampolino di lancio verso il futuro”, ha detto lo chef stellato.

“Cinque anni in convitto e a scuola senza genitori sono serviti per responsabilizzarsi dal punto di vista personale e professionale. Non c’è una ricetta speciale per arrivare a fare questo lavoro e al successo, però potrei racchiudere il mio percorso in tre parole: passione, che porta a fare dei sacrifici; umiltà, che insegna a comprendere la propria posizione e a rispettare chi è più grande; sogno, che vi spinge a raggiungere qualcosa che vi piace. Il lavoro che avete scelto è impegnativo”, ha aggiunto, “ed è importante fare gioco di squadra. Imparate dalla vostra terra, dai suoi prodotti e provate a fare la differenza”.

“Potrete avere grandi soddisfazioni, ma la più grande sarà dentro di voi. Realizzatevi e farete un regalo a voi stessi e ai vostri genitori che hanno investito in voi”.

Alla giornata conclusiva di “Autunno stellato” hanno preso parte anche le classi quinta della

scuola Primaria di Roccaraso e la terza della secondaria di Primo grado di Pescocostanzo.

Presenti anche la preside dell'IIS "Patini-Libertore" di Castel di Sangro, **Cinzia D'Altorio**, e l'amministrazione comune di Roccaraso con la consigliera delegata per la scuola, **Patrizia Olivieri**.

"L'amministrazione comunale", ha detto, "è fiera della scuola, di una scuola che si apre all'esterno e offre ai ragazzi numerose e preziose opportunità per la loro crescita completa".