

ZONFA A SHANGAI CON HEINZ BECK, ECCELLENZE ABRUZZESI IN VETRINA

20 Novembre 2018

di Redazione



L'AQUILA - Successo per lo chef stellato **William Zonfa** a Shangai per la decima edizione di "Italian Cuisine&Wines World Summit", dove lo chef **Heinz Beck**, tre stelle Michelin del ristorante La Pergola di Roma, ha rivolto un saluto agli aquilani.

Migliaia di persone hanno affollato l'hotel Park Hyatt dove si è svolto l'evento con le eccellenze gastronomiche italiane.

Zonfa è stato l'unico rappresentante dell'Abruzzo. "Il mio territorio è la ricchezza che mi porto in giro per il mondo", ha detto, "orgoglioso dei miei studi nell'istituto Alberghiero di Roccaraso, voglio far conoscere ai paesi esteri le meraviglie enogastronomiche dell'Abruzzo e l'evoluzione dei piatti basati sulla qualità e sapienza italiana".

Lo chef aquilano a Shanghai si è esibito in uno show cooking realizzando un aperitivo con cialda di riso soffiato al nero di seppia con tartare di tonno rosso, limone e timo adorno di spuma di stracchino.

Per la cena di gala, riservata a centro invitati tra personalità, giornalisti e addetti ai lavori, lo chef ha realizzato un secondo piatto: Manzetto in riduzione di Montepulciano d'Abruzzo con purea di patate all'olio d'olio d'oliva, limone e timo.

Zonfa, oltre alla soddisfazione del pubblico, ha ricevuto anche il riconoscimento del notissimo chef Heinz Beck.