

ZONFA E DOLCI AVEJA, “MAGNIFICI” D’ABRUZZO NEL VIAGGIO MONDADORI NEL GUSTO DEL BELPAESE

27 Novembre 2019



L'AQUILA – Immagini e interviste che raccontano di un Paese straordinario ricco di una cultura enogastronomica invidiata da tutto il mondo. “Un giro d'Italia fra chef, cucine, piatti e vini”, come lo definisce nella prefazione **Bruno Gambacorta**, ideatore di *Tg2 Eat Parade*.

È quello ripercorso oggi all'Aquila in occasione della presentazione del volume *I magnifici. Gli chef, i prodotti d'eccellenza, le ricette*. Un libro, pubblicato dall'Editoriale Giorgio Mondadori, nel quale l'Abruzzo è protagonista con tre ricette dello chef **William Zonfa**, una stella Michelin del Magione Papale dell'Aquila, di cui una realizzata con il torrone di Dolci Aveja.

E proprio nel nuovo negozio, in viale Corrado IV 28, della storica azienda dolciaria del capoluogo attiva da 42 anni, lo chef Zonfa, l'unico in Abruzzo ad aver ricevuto il prestigioso riconoscimento della Guida Michelin a pochi mesi dall'apertura del ristorante, e **Maria**

Teresa Spagnoli, insieme al marito **Mariano Calvisi** alla guida di Dolci Aveja, sono intervistati da **Marco Signori**, direttore di *Virtù Quotidiane*, per una presentazione-evento con tanto di degustazione.

Nato da un'idea di **Domenico Monteforte** e **Stefano Mileto**, il volume *I Magnifici* presenta, attraverso immagini e testi puntuali, chef selezionati uno ad uno per l'alto livello dei loro menù e per l'indiscussa fama a livello internazionale.

Dei fuoriclasse del fornello, capaci di esaltare e far emergere l'assoluta qualità delle materie prime quotidianamente utilizzate in cucina che, tra le loro mani, diventano colore, musica, poesia per il gusto e per il palato.

Il libro è rivolto a chi ama la buona tavola e a chi desidera scoprire come anche ingredienti semplici, quando interpretati con la maestria dei grandi cuochi presentati all'interno dell'opera, possano diventare piatti di altissima ristorazione.