



CHEF ZONFA A PECHINO CON PASTA E ZAFFERANO

9 Settembre 2017 

L'AQUILA – Applausi a scena aperta per l'Abruzzo e la sua cucina al Grand Hyatt Beijing hotel di Pechino con lo show cooking dello chef stellato **William Zonfa**.

Si conclude nel migliore dei modi il tour cinese dello chef, ambasciatore delle eccellenze d'Abruzzo, pasta e zafferano, e ospite d'eccezione per l'evento di degustazione organizzato da Shanghai Yifu Food in collaborazione con Rustichella d'Abruzzo.

Nella della sala da ballo allestita per l'occasione, all'interno del lussuosissimo hotel Grand Hyatt Beijing, nel cuore della capitale cinese, lo chef aquilano ha strabiliato tutti i presenti con i suoi raffinatissimi piatti gustosi e ricercati, che uniscono tradizione e innovazione.

Lo chef ha presentato tre ricette presentate con la pasta artigianale: linguine ai sapori d'Abruzzo, Stuzzicarelli al nero di seppia con carciofi e calamari, Fregola sarda risottata con porri, zafferano e pecorino.

I piatti hanno mandato in visibilio la sala e consolidato ancora una volta le eccezionali doti della stella Michelin, William Zonfa

“È stata una grandissima emozione, ottenere una risposta tanto calorosa da un pubblico con una cultura culinaria così lontana da quella italiana”, ha detto Zonfa. “Mentre cucinavo scorrevano sullo sfondo delle meravigliose immagini dell'Abruzzo. Dal mare alla montagna , passando per le assolate colline, i luoghi dove nascono prodotti unici in Italia. La mia stessa emozione è stata provata dal pubblico asiatico presente in sala. Essere riuscito a trasmettere l'amore per il mio Abruzzo, è stato il più grande risultato di questo viaggio”.