

CHEF ZONFA AI MONDIALI STUDENTESCHI DI TENNIS A CASTEL DI SANGRO

31 Maggio 2019



CASTEL DI SANGRO - Lo chef stellato **William Zonfa** sarà l'unico rappresentante della gastronomia abruzzese a partecipare ai Mondiali studenteschi di Tennis, in programma dal 2 all'8 giugno a Castel di Sangro (L'Aquila).

Lunedì 3 giugno alle ore 19 circa, lo chef curerà l'apertura della cena di Gala, realizzata dagli studenti dell'Istituto alberghiero "De Panfilis" di Roccaraso (L'Aquila).

Per la serata del 3 giugno, il direttore dell'Ufficio scolastico regionale, **Antonella Tozza**, e il dirigente scolastico del "De Panfilis", **Pino De Stavola**, hanno fortemente voluto la presenza

dello chef stellato aquilano William Zonfa.

L'esperienza internazionale dello chef, il prestigio di cui gode e la professionalità di cui è espressione racchiudono già le ragioni di tale scelta. Se a questo si aggiunge il fatto che Zonfa è stato studente del "De Panfilis" il quadro appare ancor più completo.

Nel corso della serata, lo chef realizzerà un cooking show, attraverso cui racconterà non solo il territorio abruzzese, ma anche la ricerca e l'innovazione che, nutrendosi di tradizione, caratterizzano la sua cucina.

Lo chef proporrà due piatti: uno di mare con pannocchie e zafferano e uno di terra a base di castrato.

Il sindaco dell'Aquila, **Pierluigi Biondi** accompagnerà lo chef Zonfa che per l'occasione indosserà una giacca marchiata con i loghi del Comune dell'Aquila e del decennale del terremoto.

Con i Mondiali Studenteschi di Tennis arriveranno in Alto Sangro 15 delegazioni di altrettante nazioni di tutto il mondo: circa 500 persone, tra studenti-atleti e accompagnatori. Castel di Sangro è stato scelto dalla Fit, d'intesa con l'Ufficio scolastico regionale, che cura l'organizzazione dell'evento, anche perché ospita un centro estivo tennis tra i 6 più grandi d'Italia.

Le gare si disputeranno ogni giorno: 14 (due indoor) in sintetico e 2 in terra battuta, ma saranno a disposizione anche un campo di beach tennis e una palestra.

L'iniziativa impegnerà tutto il territorio, in termini di ricettività alberghiera, di accoglienza e di organizzazione, ma un ruolo di primo piano è stato riservato alle scuole.

L'Ufficio scolastico regionale ha affidato loro diversi compiti per preparare al meglio gli eventi connessi ai campionati mondiali, nonché l'informazione e la promozione dell'evento.

L'Istituto alberghiero "De Panfilis" di Roccaraso è stato scelto per organizzare la cena di gala della sera del 3 giugno, che sarà uno spaccato di abruzzesità all'interno di un contesto internazionale che darà valore aggiunto all'intera manifestazione.

L'alberghiero curerà anche l'allestimento della Giornata dei popoli (il 5 giugno), nel Convento della Maddalena, dove ogni delegazione ospite presenterà delle tipicità locali e l'Italia e l'Alto Sangro avranno un ruolo di primo piano.

VirtùQuotidiane

L'elaborazione del logo e della mascotte della manifestazione, su concorso, è stato affidato al liceo artistico, musicale e coreutico "Misticoni-Bellisario" di Pescara. A curare la brochure divulgativa sarà l'istituto "Patini-Liberatore".