



MEET IN CUCINA ABRUZZO, WILLIAM ZONFA RIVISITA PIATTI STORICI TRADIZIONE REGIONALE

29 Gennaio 2019 

L'AQUILA – William Zonfa, lo chef stellato del ristorante Magione Papale dell'Aquila, ha conquistato il pubblico di Meet in Cucina, il grande meeting di cuochi abruzzesi giunto alla 5^a edizione.

Lo chef Zonfa ha presentato al pubblico due rivisitazioni di piatti storici della tradizione abruzzese.

La parmigiana di melanzane, con base di riso e polvere di melanzana. La pasta alla chitarra al ragù d'agnello che sintetizza la cucina del comprensorio del Gran Sasso.

Piatti semplici, eppure complessi, da rivedere e alleggerire. È stato questo il messaggio che lo chef ha trasmesso al pubblico di Meet in Cucina.

“Il rispetto della tradizione è importante”, ha detto Zonfa, “ma lo è ancor di più il nostro corpo ed è per questo che sperimentare e cercare di rendere più salutare un piatto gustoso della tradizione, senza però perderne il sapore e la ricchezza , è fondamentale”.