

MERANO, VETRINA INTERNAZIONALE PER L'ABRUZZO CON LA CENA DI GALA "FIRMATA" DA ZONFA

5 Novembre 2022



MERANO – Antipasto con mantecato di baccalà, crema di olive, basilico e spuma di patate del Fucino. Risotto alle rape rosse, blucoli e aceto balsamico. Manzetto al Montepulciano d'Abruzzo, mandorle amare di Navelli e cicorietta di campo. Dolce a base di maionese di liquirizia di Atri, cremoso al cioccolato bianco, gel di pera e olio extravergine d'oliva d'Abruzzo.

Sono queste le specialità cucinate, solo con prodotti abruzzesi, dallo chef **William Zonfa** in occasione della cena di gala della regione Abruzzo, nell'ambito del Merano WineFestival in corso di svolgimento.

"La cena di gala 'Abruzzo sostenibile' è stata l'occasione per mostrare la straordinarietà dei prodotti abruzzesi al grande pubblico internazionale di MeranoWine", ha detto Zonfa. "Il menù è stato realizzato secondo le regole della qualità e salubrità delle grandi materie prime alimentari che l'Abruzzo produce. A cominciare dal ferma posto realizzato con una 'SARratella', dolce a base di zafferano, prodotto senza glutine, senza lattosio e senza

zucchero. Questa rivisitazione del dolce tipico abruzzese l'ho realizzata appositamente per Accademia Medica della provincia aquilana 'Salvatore Tommasi' onlus, con cui sto collaborando nella campagna di promozione sulla qualità delle produzioni agricole d'eccellenza regionali. Tra le particolarità del menù, l'antipasto è stato realizzato con un merluzzo dell'Adriatico, messo in salamoia per conferire la sapidità del trattamento del baccalà. Per il risotto è stato usato un formaggio erborinato d'alpeggio abruzzese, proveniente dalla zona di Lucoli. Nel secondo ho utilizzato il vino Montepulciano, una delle bandiere d'Abruzzo al livello mondiale. Infine, voglio soffermarmi sul dolce che è stato pensato per esaltare la duttilità dell'olio d'oliva. L'olio extravergine, usato a crudo, che mantiene tutte le sue qualità organolettiche e nutrizionali diventa anche un dolce, grazie all'accostamento della maionese di liquirizia e il cremoso al cioccolato bianco con una nota di limone. Una scelta che ha sorpreso tutti i commensali, facendo capire l'altissima qualità del patrimonio enogastronomico dell'Abruzzo", continua Zonfa.

"Il menù della cena di gala è stato approvato come salubre dall'Accademia Medica. Una delegazione dell'Accademia era, infatti, presente alla cena di Merano, insieme alla delegazione dei quattro istituti alberghieri abruzzesi, che hanno messo a disposizione i propri studenti per il servizio. "Ringrazio gli studenti per l'impegno e la lungimiranza dei dirigenti degli Istituti alberghieri che credono nei miei progetti e nel valore dell'esperienza sul campo, accostata agli studi. Infine ringrazio la Regione Abruzzo che continua a darmi l'onore di essere ambasciatore della mia terra nel mondo", conclude Zonfa.

"Un grande successo la cena di gala organizzata insieme ai nostri produttori, a buyers, giornalisti internazionali e rappresentanti delle istituzioni locali, quali il sindaco di Merano, il presidente della provincia di Bolzano, insieme a tutto il sistema Abruzzo, per far conoscere quelle che sono le nostre tipicità e le nostre eccellenze enogastronomiche, tutte sapientemente curate e cucinate dal nostro chef stellato William Zonfa", ha detto il vicepresidente della Regione Abruzzo, **Emanuele Imprudente**. "Gli ospiti hanno avuto modo di sperimentare e comprendere sul 'campo' il nostro progetto di sostenibilità alimentare e conoscere tramite un ambasciatore del made in Abruzzo l'eccezionale potenziale della nostra terra, e dalla grande qualità dei prodotti messi a disposizione da produttori ed aziende", conclude Imprudente.