

MERANO WINE FESTIVAL, CHEF ZONFA PREPARA LA CENA DI GALA "ABRUZZO SOSTENIBILE"

1 Novembre 2022



L'AQUILA – Lo chef **William Zonfa**, il prossimo 4 novembre, realizzerà la cena di gala "Abruzzo sostenibile" al Merano WineFestival.

Lo chef, per realizzare la cena, sarà coadiuvato dagli studenti di quattro Istituti Alberghieri abruzzesi. Il menù sarà realizzato interamente con prodotti tipici abruzzesi. La cena si chiuderà con un dolce preparato con olio extra vergine di oliva tipico del territorio.

Il menù della cena di gala è stato approvato come salubre dall'Accademia Medica della provincia dell'Aquilana "Salvatore Tommasi" onlus. E proprio in collaborazione con

l'Accademia Medica lo chef ha realizzato una "SARratella", dolce tipico abruzzese, a base di zafferano, prodotto senza glutine, senza lattosio e senza zucchero, che sarà omaggiata a tutti i 100 ospiti della cena.

"Riteniamo che Merano rappresenti un'occasione unica per far conoscere il nostro modello che è un valore incentrato sulla sostenibilità ambientale e sulla sicurezza alimentare", spiega il vicepresidente della giunta regionale dell'Abruzzo, con delega all'agricoltura, **Emanuele Imprudente**. "Valorizzare la qualità dei nostri prodotti e promuovere le eccellenze regionali è il nostro obiettivo, e grazie alla maestria e alla creatività dello chef William Zonfa, da sempre attento a questi temi, l'Abruzzo saprà dare prestigio e respiro internazionale al proprio settore enogastronomico", conclude Imprudente.

"Essere ambasciatore dei prodotti d'Abruzzo nel mondo è sempre motivo di orgoglio", ha detto William Zonfa. "Merano WineFestival è una delle vetrine più prestigiose del mondo delle eccellenze, rappresentare la Regione Abruzzo, insieme agli Istituti alberghieri e all'Accademia Medica, mi fa sentire responsabile della divulgazione della qualità dei prodotti del nostro territorio e felice di trasmettere la conoscenza dell'enogastronomia abruzzese più autentica".

Merano WineFestival dal 1992 rappresenta l'eccellenza dei prodotti che abbraccia il mondo dell'eleganza. Giunto quest'anno alla sua 31esima edizione, il Merano WineFestival è l'occasione perfetta per conoscere prodotti di selezionata qualità, premiati con The WineHunter Award. L'elegante Kurhaus di Merano, nel cuore della cittadina altoatesina, è la location perfetta per l'atmosfera unica del Merano WineFestival ed ospita il Festival già dalla sua seconda edizione.

Il Merano WineFestival non è solo degustazione, ma anche un'occasione di incontro tra produttori e un pubblico esperto composto da importatori, giornalisti, influencer e wine&food lover. L'opportunità di scambiare opinioni, di conoscere le novità e le tendenze del mercato, di degustare i prodotti della selezione ufficiale e di incontrare altri appassionati durante un viaggio attraverso la storia del vino e del cibo, durante uno showcooking, una masterclass, un convegno e molto altro ancora.

Tra venerdì 4 e sabato 5 novembre presso il Teatro Puccini il Summit "Respiro e Grido della Terra" dove si parlerà di sostenibilità per tutto il comparto viticolo ed enologico, seguito dalla serata inaugurare "Small Plates Gala", sempre nell'affascinante Teatro Puccini.

Le eleganti sale del Kurhaus accolgono The Official Selection-Wine Session 1 e Session 2, cuore dell'evento: in degustazione etichette italiane e internazionali selezionate dalle commissioni d'assaggio The WineHunter. Sul palco del Kurhaus la WineHunter Area, un'area

gestita da personale specializzato che raccoglie oltre 400 etichette. Da non dimenticare The Official Selection–Food, Spirits, Beer e Territorio&Consortium all’interno della Gourmet Arena: un percorso di degustazione, tra eccellenze culinarie, birrifici artigianali, distillerie e consorzi di tutela, attraverso i sapori dell’Italia e del mondo, per celebrarne l’alta qualità.