

ZONFA STUPISCE AL DISCOVER RUSSIAN CUISINE, UNICO CHEF ITALIANO A KERMESSE MOSCOVITA



L'AQUILA - La Triglia del Mar D'Avoz in crosta di patate su purea di piselli, riduzione di cipolla rossa e lamponi e polvere di pancetta. È stato il piatto che lo chef stellato della Magione Papale dell'Aquila, **William Zonfa**, ha realizzato per Discover Russian Cuisine, la

manifestazione internazionale gastronomica che si svolge a Mosca, in Russia.

Sono state oltre diecimila le presenze a Discover Russian Cuisine la vetrina delle specialità e dei prodotti russi per addetti alla ristorazione, imprenditori e cittadini interessati. Lo show cooking di William Zonfa ha affascinato il pubblico con la tecnica gastronomica italiana. Zonfa, unico rappresentante dell'Italia, ha declinato tutti i prodotti russi del piatto con la leggerezza e intensità della cucina italiana.

Firmando il piatto con la polvere di pancetta, unico prodotto italiano presente nella ricetta.

“Il calore dell'accoglienza e dell'entusiasmo per il piatto che ho preparato”, dice Zonfa in una nota, “conferma l'orgoglio di aver rappresentato l'Italia in una manifestazione internazionale di così alto livello come Discover Russian Cuisine”.

“Questa manifestazione è stata 'occasione per promuovere la tecnica della cucina italiana. Ho elaborato un piatto tipico della tradizione russa con la leggerezza e fantasia della cultura gastronomica italiana, mantenendone intatte le caratteristiche qualitative e storiche. La Triglia è un prodotto usato anche nella cucina italiana, per questo l'ho lavorato basandomi sulla mia esperienza e il risultato è stato davvero soddisfacente, come sottolineato dagli assaggiatori esperti presenti all'evento”, conclude Zonfa.