

ZONFA STUPISCE GLI STUDENTI CIPRIOTI CON MASTERCLASS SULLA PASTA

21 Marzo 2018

di Redazione



L'AQUILA – Studenti entusiasti per la masterclass di cucina italiana dello chef stellato **William Zonfa** all'Università di Nicosia, nell'ambito di una lezione dedicata a “La pasta nella cultura italiana, dalle prime tracce scritte nel XIII secolo a oggi”.

Gli studenti hanno seguito attentamente la lezione, ringraziando lo chef per aver sfatato il luogo comune della cucina italiana fatta solo di tagliatelle e lasagne. La platea attenta ha compreso che con lo studio e la tecnica la tradizione, infatti, diventa la base di una cucina originale e di grande qualità.

Lo chef ha cucinato sette piatti a base di pasta abruzzese e zafferano dop dell'Aquila. Tra questi carpaccio di gamberi rossi con laganelle al limone e sorbetto di arance e frutto della passione, tonnarelli al nero di seppia con crema di limone, scampi e asparagi, paccheri al ragù di triglia piselli e zafferano dop.

Il direttore del corso che ha ospitato la lezione, **Nicholas Orphanides**, ha parlato di "rispetto" nei confronti dello chef, poiché egli stesso ha seguito la lezione come se fosse stato uno studente.

Zonfa è stato invitato a tornare regolarmente a Cipro per tenere altre lezioni.

"Sono felice e soddisfatto per l'ambiente familiare, l'entusiasmo e l'attenzione ricevuta sia da parte di studenti, sia dai docenti", dice in una nota Zonfa. "Come ho detto agli studenti, dopo tanti anni di lavoro io vivo la cucina con la stessa passione del mio primo giorno da apprendista. L'entusiasmo dimostrato dagli studenti è la più grande ricompensa di questa esperienza. Gli studenti e i docenti hanno capito che la cucina abruzzese riserva grandi sorprese e qualità al di là degli stereotipi di una cucina fatta solo di lasagne, ravioli e tagliatelle".