

# WILLIAM ZONFA: “A L’AQUILA UNA STELLA SI È POSATA SULLA MAGIONE PAPALE, MESSAGGIO DI RINASCITA”

DI CESARE ZUCCA

L’Aquila. Scopriamo l’incantevole **Magione Papale**, un relais con 17 camere e 2 ristoranti, **Il Salone dei Granai**, vera espressione della tradizione accompagnata dai vini pregiati della cantina e lo stellato **Magione Papale Gourmet**, piccolo paradiso (solo 5 tavoli) dove gustare l’alta gastronomia firmata dallo Chef **William Zonfa**.



**Che auto guidi?**

Quotidianamente una Smart, ma per i viaggi ho un Audi A6

**Dove ti piace passare un weekend libero?**

Non ho weekend a disposizione, però siamo chiusi di lunedì e

in estate mi piace tuffarmi nel mio mare, in inverno scoprire la mia regione.



**Un locale preferito?**

**Paneolio** a Poggio Picenze. Lo chef è Eugenio Maci un mio ex allievo.

**Mete all'estero?**

Sì, approfitto del fatto che siamo chiusi in gennaio per concedermi il piacere di scoprire nuove realtà nel continente asiatico. Bangkok, per esempio, è una città in continuo sviluppo con ristoranti davvero unici. Li trovo eccezionale materia prima, verdure e pesce di grandissima qualità.





Foto: Cesare Zucca

**Qualche ingrediente che ti ha colpito?**

Le spezie: ne ho scoperte alcune poco conosciute in Italia. Uso spesso aromatizzare alcuni dei miei piatti con semi di pepe profumato.



Foto: Cesare Zucca



### **Mi parli di Magione Papale Gourmet?**

Dovevo inaugurare nel 2009, l'anno del terremoto. Lavori bloccati, ho aperto nel luglio 2010.

Il dilemma era se sposare una cucina elevata e internazionale oppure una tradizionale, forse più facile all'approccio. Ho optato per la prima idea, perchè volevo dimostrare l'eccellenza della cucina Italiana anche in nuove forme. Per i primi tre mesi mi davano del pazzo, per fortuna nel Novembre 2011 è arrivata la stella Michelin, una vera luce che ha letteralmente illuminato il mio ristorante e incoraggiato la rinascita di questa città.



### **La tua ricetta?**

Molto suggestiva: spaghetti blu alla spirulina. Mi sono nuovamente divertito con i colori e i sapori delle paste alla frutta di **Rustichella D'Abruzzo**.

### **Hai già 'operato' su queste paste?**

Sì, le ho provate tutte. Ho usato i paccheri alla frutta per

un *sushi all'italiana* con farciture di varie tartare di pesce crudo, cercando soluzioni accattivanti tipo ananas con tonno lavorato e melograno con salmone e yogurt.



### **Una pasta non tradizionale: può piacere all'estero?**

Rustichella conosce l'artigianità e il prodotto da esportare nel mondo. Piacerà proprio perchè riporta quella certa mediterraneità desiderata dai mercati stranieri.



**Sempre nel tuo frigo di casa...**

Uova, formaggi, salumi e guanciale tipico delle mie parti, perfetto per una carbonara o una pasta e fagioli.

**Mai...**

Il dado. Secondo me, un' orribile invenzione purtroppo adottata anche dalla cucina italiana.





### Chi cucina a casa?

Cucino io. Raramente Manuela, la mia ragazza, ma è un po' sbrigativa, anche se devo ammettere che le sue uova al tartufo sono imbattibili...

### LA RICETTA

**SPAGHETTI SPIRULINA, DISTILLATO DI BUFALA AL LIMONE E GAMBERI ROSSI**



**Ingredienti per 4 persone:**

320 g spaghetti spirulina "Rustichella d'Abruzzo"

250 g mozzarella di bufala

250 g polpa di gamberi rossi

100 g pomodori gialli

50 g yogurt magro bianco

1 lime

1 limone

20 g maizena

Olio extra vergine d'oliva

Sale





### **Procedimento**

Dividere la mozzarella in 4 parti e portare piano ad ebollizione con il proprio siero.

Eliminare la parte filata e tenere da parte il distillato.

Tenere da parte i gamberi interi, con la restante parte realizzare un carpaccio rettangolare. Condire il carpaccio con qualche gocciolina di yogurt, il sale, l'olio evo ed una leggera grattata di buccia di lime.

In un pentolino con un filo di olio evo aggiungere i pomodorini gialli divisi a metà, salare.

Cucinare a fuoco vivo per circa 5 minuti.

Frullare e setacciare la crema di pomodori gialli.

Aggiungere una grattata di buccia di limone.



Cucinare gli spaghetti in abbondante acqua salata, per la metà della sua cottura.

Far sobbollire nel frattempo il distillato di bufala ed aggiungere un po' di buccia di limone grattugiata, sale.

Aggiungere qualche cucchiaino di maizena, precedentemente sciolta in un po' di acqua fredda, addensare leggermente con questo amido.

Terminare la cottura della pasta in padella con il distillato. A cottura ultimata, lo spaghetti deve risultare glassato da questo composto.

Lucidare con un filo di olio evo a crudo.

Disporre ad un lato del piatto il carpaccio, e dall'altro il gambero intero sulla crema di pomodori gialli.

Terminare sistemando la pasta al centro del piatto.





INFO

**Magione Papale Relais**

**Magione**

**Papale**

**Gourmet**



---

# I segreti delle donne più longeve? Scopriteli sul Lago del Turano a Rieti

*Volete coprire i segreti delle donne tra le più longeve d'Italia? Le signore che vivono intorno alla **Lago del Turano***

*nell'omonima valle vantano una media di ottantacinque anni, e loro si spiegano così: "Abbiamo gli alberi di castagno, i funghi, i tartufi e soprattutto l'acqua del lago e l'aria buona".*

Con una gita fuori porta o un fine settimana in zona, magari non potrete usufruire dell'elisir di lunga vita, ma potrete provare per qualche giorno un ritmo di vita diverso. Avrete da subito la sensazione di trovarvi in un luogo dove il tempo scorre più lento, i colori sono più vivi, e l'insolenza dei rumori, dello stress, dell'ansia s'inibisce d'incanto.



Un'oasi di pace con giardini dell'Eden dove fare lunghe passeggiate in mezzo ai boschi, sotto i monti **Cervia** e **Navegna**, camminare attorno alle rive del bacino artificiale o tra i borghi della storia millenaria, sempre concentrate su voi stesse, vi aiuterà a liberare la mente. A

completare l'effetto terapeutico di un paesaggio unico sono i frutti della terra: tartufi bianchi e neri e castagne. Si può anche fare una sosta qua e là per raggiungere e visitare le aziende agricole che effettuano la vendita diretta dei propri prodotti freschi o trasformati.

Poi si va incontro a paesi come **Ascrea**, **Stipes** o **Nespolo**, incastonato a nido d'Aquila sulle montagne, o alle rocche che si specchiano sulle acque del Turano, tra cui quelle di **Castel di Tora** e **Colle di Tora**. Tra questi c'è anche il **Castello di Collalto Sabino**, un altro magnifico Eden a pochi chilometri da **Rieti** e **dall'Aquila**. Il castello merlato segna il punto più elevato del centro storico. Dentro le mura si trova un bel parco, mentre il punto panoramico d'eccellenza è il mastio, dal quale, nelle giornate limpide, si scorge il Gran Sasso.

Proprio ai piedi dell'antico maniero si trova il **Relais Dimora Latini** dove sentirsi come una nobile nel passato. Tra le varie attività offerte c'è la lezione per imparare le prime nozioni



di restauro o la preparazione di dolci insieme alle signore del paese. C'è anche la possibilità di adottare un alveare per avere poi direttamente a casa il miele di montagna.



Per informazioni:

Strada del Tartufo e della Castagna della Valle del Turano  
[www.tartufoecastagna.it](http://www.tartufoecastagna.it)

Relais Dimora Latini [www.dimoralatinicollalto.it](http://www.dimoralatinicollalto.it)

---

# Alla (ri)scoperta dell'Aquila: il Museo Nazionale d'Abruzzo

**DAL 21 MARZO**

L'inizio di primavera è il momento giusto per visitare il rinato **Museo Nazionale d'Abruzzo** dell'Aquila riaperto nell'ex Mattatoio comunale, vicino alla Fontana delle 99 Cannelle, in attesa del recupero del Castello cinquecentesco, sede storica del Museo ferita dal sisma. Espone oltre cento opere (reperti archeologici, sculture lignee e dipinti fino al XVIII secolo)

rappresentativi della varietà e qualità delle collezioni e identitari della storia e della cultura dell'intera regione.  
[www.museonazionaleabruzzo.beniculturali.it](http://www.museonazionaleabruzzo.beniculturali.it)



**DOVE DORMIRE:** **Hotel Amiternum**, occupa una posizione panoramica nei pressi del centro dell'Aquila. [www.hotelamiternum.it](http://www.hotelamiternum.it)

**Hotel Centrale**, situato nel centro storico dell'Aquila, a 500 metri dal Duomo, l'Hotel Centrale sorge in un edificio ristrutturato risalente al XVIII secolo. [www.hotelcentralelaquila.it](http://www.hotelcentralelaquila.it)

**DOVE MANGIARE:** **Magione Papale**, una stella michelin. La cucina si avvale dei migliori prodotti locali, plasmata dalla creatività dello chef e con una quasi "maniacale" attenzione alle cotture. Non è nella sala grande che si cena, ma in quella un po' più piccola e comunque

accogliente. [www.magionepapale.it/it/home](http://www.magionepapale.it/it/home)

**Elodia**, è un ideale viaggio gourmet tra tipici prodotti abruzzesi – zafferano, agnello, legumi – in ricette elaborate e raffinate. [www.elodia.it/ristorante](http://www.elodia.it/ristorante)