

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?

Si, 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

