

William Zonfa ha aperto il suo ristorante all'Aquila: "Lavoro per riavere la stella anche se non è tutto nella vita"

27 Giugno 2023



L'AQUILA - Nella suggestiva cornice del settecentesco Palazzo Micheletti, gioiello storico-architettonico nel cuore dell'Aquila, ha aperto oggi il ristorante di **William Zonfa**, che porta il suo nome. Chef **una stella Michelin dal 2010 al 2020**, diplomato all'Alberghiero di Roccaraso (L'Aquila) nel 2001, fa le prime esperienze in un ristorante tre stelle Michelin in Germania dove rimane tre anni. Per nove mesi lavora in un due stelle Michelin in Francia e una stagione estiva al Pellicano di Porto Ercole e una stagione al Mosaico di Ischia. Torna a L'Aquila a Magione Papale, dove dopo appena pochi mesi di attività riceve la stella Michelin e nel 2013 è nominato Chef Emergente Gambero Rosso.

Oggi quello che lui stesso ha ammesso essere il coronamento di un sogno: dopo aver lasciato Magione Papale nel 2020, ha resistito alle lusinghe arrivate da più parti d'Abruzzo e anche d'Italia perché l'obiettivo dichiarato, sin dall'inizio, era restare all'Aquila per sviluppare un progetto tutto suo. "Se dovevo andare a guidare una cucina di un ristorante non mio, allora restavo a Magione Papale", ha sempre confidato agli amici.

“Ho scelto L’Aquila come sede del mio ristorante perché questa città rappresenta le mie radici, e credo fermamente nell’importanza di valorizzare le proprie origini”, dice oggi con orgoglio.

“Lavoro senza dubbio per riavere la stella” ha ammesso lo chef, “ma soprattutto per soddisfare i clienti e la sostenibilità e l’accessibilità sono la prima cosa (e non è un caso che il menù da 7 portate è a soli 55 euro, *ndr*). Abbiamo mantenuto la stella per dieci anni, cerchiamo di riportarla anche nella mia attività”.

“La stella per un cuoco è come l’Oscar per un attore”, ha aggiunto. “Sicuramente non cambia la vita, perché gli aspetti più belli sono altri ma è un premio che fa piacere ricevere”.

Della brigata fanno parte **Stefano Carota**, sous chef, e **Manolo Damiani**, responsabile di sala, entrambi con Zonfa ai tempi di Magione Papale.

A curare il progetto del locale è stato l’architetto **Lorenzo Nardis**, che tra le altre cose ha voluto un inserto in resina rosso che fa da filo conduttore tra le due sale, delle eleganti boiserie che nascondono un guardaroba all’ingresso e uno scaffale per le stoviglie in sala e una bussola d’ingresso in acciaio e vetro, per un intervento definito “profondamente rispettoso del luogo”.

Il ristorante - circa 35 coperti - da domani è aperto tutti i giorni a pranzo e a cena, tranne domenica a cena e lunedì tutto il giorno. (*m.sig.*)

LE FOTO



















