



## William Zonfa, lo chef che ha reso grande lo Zafferano dell'Aquila

*Dal cuore dell'Abruzzo a 65 Paesi nel mondo: l'ambasciatore della preziosa DOP racconta il suo amore per un prodotto unico e la sua missione per preservarlo*

Lo **Zafferano dell'Aquila DOP** è un simbolo di eccellenza che incarna la ricchezza di un territorio e dei suoi segreti gelosamente custoditi. Una danza di gesti millenari che si compie fiore per fiore, prima che il sole faccia schiudere i calici, e che termina in una lavorazione antica, interamente manuale.

Basti pensare che, per ottenere un solo grammo dell'*oro rosso d'Abruzzo*, occorrono almeno **160 fiori** e tanta dedizione: un prodotto straordinario che nasce dall'equilibrio perfetto tra tradizione e natura, la cui produzione si trova oggi a un bivio, sospesa tra passato e futuro.

A custodire e diffondere questo tesoro è lo chef stellato **William Zonfa** che, dal 2013, è ambasciatore dello **Zafferano dell'Aquila DOP**, in una missione di valorizzazione internazionale che lo ha visto coinvolto nelle cucine di oltre 65 paesi nel mondo.

## William Zonfa, il ritorno a L'Aquila dopo esperienze internazionali

Cresciuto tra i profumi delle cucine di famiglia, dove madre e nonna gli hanno trasmesso l'amore per i sapori autentici, **William Zonfa** ha perfezionato il suo talento nelle cucine più prestigiose d'Europa, dal bistellato **Tantris di Monaco di Baviera** al **Louis XV di Alain Ducasse** a Montecarlo e al **Mirazur a Menton**.

Il suo rientro in Italia lo vede coinvolto al **Pellicano** di Porto Ercole e al fianco di **Nino Di Costanzo** nelle cucine del **Mosaico** a Casamicciola, fino al ritorno a casa, a **L'Aquila**, nel 2013, dove conquista, praticamente da subito, la **stella Michelin** al **Magione Papale**.

Uno dei più giovani chef a riportare il prestigioso riconoscimento in città, dopo lo storico **Tre Marie** nel 1959, fino alla recente apertura di un sogno coronato da tempo: **William Zonfa – Il Ristorante** ([williamzonfaristorante.it](http://williamzonfaristorante.it)).



Castratissimo di Agnello, uno dei piatti iconici dello chef aquilano (Foto © William Zonfa)

## Il racconto di una sfida: cucina e memoria a Palazzo

---

## Micheletti

Il sogno di uno chef, si sa, è quello di avere un proprio spazio culinario: nasce così, nel 2023, la sua sfida più bella, un ristorante che porta il suo nome, nel settecentesco **Palazzo Micheletti**, in pieno centro storico a **L'Aquila**.

Da **William Zonfa – Il Ristorante** la cucina diventa racconto, un viaggio nei sapori d'infanzia rivisitati con maestria, distinguendosi nel coniugare contemporaneità e tradizione.

L'impronta dei sapori di casa e del profumo delle vecchie ricette abruzzesi si trasformano in piatti iconici come il "*Castratissimo di agnello*" (carne di castrato cotta sotto vuoto, pressata e aromatizzata all'arancia, avvolta in un foglio di sugo di castrato) a memoria del piatto della domenica che bolliva per ore, il cui profumo inebriava la cucina delle nostre nonne.

*«La mia cucina – racconta lo chef William Zonfa – è proprio questo, il senso di ricordo in maniera contemporanea di quelli che sono i profumi e le tradizioni dei piatti di tantissimi anni fa e che hanno sicuramente uno sguardo, un approccio a quelle che sono oggi le attenzioni alla salute»*

## William Zonfa e lo zafferano: una storia di terra e passione

Dal 2013, **William Zonfa** riveste il ruolo di ambasciatore dello **Zafferano dell'Aquila DOP**, facendosi portavoce di un prodotto che non è solo un ingrediente, ma una testimonianza di cultura e tradizione.

In oltre 65 paesi visitati, lo chef ne ha esaltato la versatilità, dimostrando come questa spezia possa arricchire ogni portata, dall'aperitivo al dessert. Per lui, ogni piatto è un omaggio alla sua terra, un invito a scoprirne l'autenticità.

*«Lo zafferano dell'Aquila non è solo parte della mia cucina, ma della mia identità. Significa portare i nostri ricordi e i nostri profumi alla conoscenza di tante persone»* afferma **William Zonfa**, sottolineando l'importanza di sostenere i piccoli produttori locali.



Lo Zafferano dell'Aquila DOP prevede l'asciugatura su setaccio vicino il camino (Foto © Giada Paolucci).

## Dal fiore al setaccio: la magia dello Zafferano dell'Aquila DOP

Colore e profumo inconfondibili, è il territorio e il particolare microclima a fare la differenza nello **Zafferano dell'Aquila DOP**, il cui processo di produzione ha il sapore della poesia, un rituale che richiede dedizione e pazienza.

La raccolta manuale dei fiori all'alba, per catturarne tutta la fragranza, avviene tra la fine di ottobre e gli inizi di novembre, solo nei **13 comuni** nella valle che va sull'altopiano di **Navelli**.

Gli stimmi vengono poi staccati con delicatezza e poggiati su setacci ad essiccare sulla brace spenta dei camini, conferendo quel caratteristico profumo tostato che lo rende unico.

*«Vedere le anziane accanto ai camini, con setacci che sembrano raccontare secoli di storie, mi tocca il cuore. Ma oggi è necessario investire nei giovani e riavvicinarli alla terra – sottolinea lo chef **William Zonfa** – È qualcosa che abbiamo solo noi e in nessun'altra parte del mondo».*



Dalla medicina alla cosmesi, lo Zafferano aquilano è il più ricco in antiossidanti al mondo (Foto © Giada Paolucci).

## Il valore universale dell'oro rosso abruzzese

Fatica e sapienza antica si intrecciano nella coltivazione e produzione dell'*oro rosso d'Abruzzo*, tutelato dal **Consorzio di Tutela dello Zafferano dell'Aquila** ([www.zafferanodop.it](http://www.zafferanodop.it)) con sede a **Navelli** e guidato dal presidente **Massimiliano d'Innocenzo**.

Un ingrediente prezioso, simbolo di eccellenza secolare, il suo valore può raggiungere i **30 euro al grammo**. Curiosamente, però, il suo utilizzo in cucina risale solo al secolo scorso.

Ben prima, infatti, lo **Zafferano dell'Aquila** era ed è tuttora ricercatissimo in farmacia e in cosmesi per le sue straordinarie proprietà antiossidanti e antinfiammatorie, che lo rendono un vero elisir di benessere (ne avevamo parlato [qui](#)).



William Zonfa ha portato lo Zafferano dell'Aquila DOP in 65 Paesi nel mondo (Foto © William Zonfa).

## L'impegno per un simbolo di autenticità

Per lo chef Zonfa, essere ambasciatore dello **Zafferano dell'Aquila DOP** non significa solo celebrarlo in cucina, ma anche difendere una tradizione che rischia di perdersi. Il suo messaggio è chiaro:

*«Abbiamo un prodotto unico, autentico come le nostre radici. Dobbiamo fare di tutto per preservarlo e mantenere viva una tradizione che racconta l'autenticità del territorio abruzzese, un patrimonio inestimabile della cultura gastronomica italiana».*

Una missione che va oltre le sue creazioni in cucina, dove ogni aroma e colore si trasformano in emozioni, portando il racconto dell'**Abruzzo** in ogni assaggio.

**Ristorante William Zonfa**  
Via dei Torreggiani, 3, L'Aquila  
[williamzonfaristorante.it](http://williamzonfaristorante.it)

**Consorzio di Tutela dello Zafferano dell'Aquila**  
Via Risorgimento, 3 – Civitaretenga, Navelli (AQ)  
info@zafferanodop.it

### Data di creazione

20/01/2025

### Autore

malinda-sassu