William Zonfa torna su Rai2 con il “Brodo di cappone all’aquilana”

8 Dicembre 2025


Tg2

Lo chef William Zonfa, torna in diretta nazionale su Rai2 nel Tg2 Italia e Europa con la ricetta del “Brodo di cappone all’aquilana”, mercoledì 10 dicembre alle ore 10.20.

Tg2 Italia e Europa, in onda su Rai2, è una trasmissione giornalistica di attualità politica e sociale italiana ed europea, propone dei focus su cultura e territorio. In questo ambito sarà dedicato uno spazio allo chef William Zonfa, il quale propone ai telespettatori una ricetta tipica delle feste natalizie aquilane, mostrando al pubblico tutti i passaggi della preparazione e svelando i segreti per rendere questo piatto leggero, di qualità e di gran gusto.

“Il brodo con il cappone è un piatto ricco di profumo e spezie, composto da ingredienti naturali, cosiddetti della cucina povera, che nell’arco dell’anno erano trascurati dalle massaie”, così chef Zonfa presenta il suo piatto.

“Il piatto è realizzato con il brodo di cappone, allevato a terra in Abruzzo e il cardo, tipico ortaggio invernale montano, ricco di acqua e fibre, vitamine del gruppo C e B, sali minerali come potassio e calcio e sostanze depurative per l’organismo. Il piatto è arricchito di polpettine di carne mista, che nella mia ricetta, presentano l’aggiunta anche una piccola quantità di carne di castrato. Quest’ultima scelta la considero una licenza, rispetto alla tradizione abruzzese, che richiami il territorio aquilano e la tradizione dell’allevamento ovino.

Infine, completa il piatto la stracciatella, realizzata con uova, parmigiano, sale, pepe, cannella e noce moscata” .

“È un onore raccontare agli italiani la cucina aquilana delle Feste, nel segno della tradizione di qualità, con le eccellenze del territorio e la semplicità dei grandi piatti del magnifico Abruzzo”, conclude chef Zonfa.

L’appuntamento è su “Tg2 Italia Italia e Europa” mercoledì 10 dicembre ore 10.20 sul canale Rai2.