Girotonno, a Carloforte torna lo show del mare

Una piccola isola della Sardegna dal mare incontaminato e dal carattere unico, una delle poche tonnare ancora attive nel Mediterraneo, chef provenienti da 6 paesi del mondo e i riti millenari della mattanza. Ecco gli ingredienti di Girotonno, la rassegna dedicata alla valorizzazione dell'antica cultura di tonni e tonnare, la cui 15ma edizione si svolgerà a Carloforte, sull'isola di San Pietro, dal 22 al 25 giugno. Quattro giorni tra degustazioni, musica, cultura e grandi sfide di cucina, riporta Adnkronos. Cooking show con i più grandi protagonisti della cucina italiana, la musica di Nek e Fiorella Mannoia, golose ricette a base di tonno, un villaggio dedicato allo sport e al divertimento e visite alla scoperta di Carloforte.

L'antica e caratteristica cittadina dei tabarkini (così si chiamano gli abitanti dell'Isola di S.Pietro), rotta privilegiata del "corridore dei mari", cioè il tonno rosso, diventa il palcoscenico per un prezioso momento di confronto e scambio culturale tra le regioni mediterranee che ancora mantengono viva la cultura di tonni e tonnare. Momento centrale una gara gastronomica internazionale, l'**international Tuna competition**, alla quale parteciperanno chef provenienti da diversi paesi tra cui Giappone (con lo chef Haruo Hichikawa vincitore del Girotonno nel 2015), Italia, Norvegia (Dag Tjersland, chef due stelle Michelin), Perù (Rafael Rodriguez, vincitore del Girotonno nel 2016).

A giudicare i piatti ci saranno due giurie, una tecnica di giornalisti e una popolare, composta dai visitatori della manifestazione, che assaggerà i piatti votando con palette numerate. Del panel tecnico faranno parte l'oste e cuoco **Filippo La Mantia**, nonché la giornalista pluripremiata e ricercatrice universitaria **Maria Canabal** che vive tra Parigi, Madrid e Copenaghen e scrive di food, travel e lifestyle per alcune delle riviste più rinomate al mondo: Monocle, Gourmet, Vogue Casa, Le Nouvel Observateur e per i 50 migliori blog dei ristoranti del mondo. A votare i piatti ci saranno anche il critico gastronomico François-Régis Gaudry che scrive per il settimanale L'Express, collabora con l'emittente radiofonica France Inter e cura il blog gastronomico e toque! e **Gabriele Principato** che collabora per il Corriere della sera, occupandosi di food per lavoro e per passione. Sul palco a condurre gli appuntamenti ci sarà Federico Quaranta, conduttore radiofonico e televisivo italiano, autore anche di diversi programmi televisivi.

I maggiori protagonisti della cucina italiana si esibiranno dal vivo al Girotonno proponendo le loro migliori ricette che saranno poi degustate dal pubblico in platea. Tornano a Carloforte Filippo La Mantia, l'oste e cuoco siciliano più famoso d'Italia e Stefano De Gregorio, di Busto Arsizio (Varese),

chef resident di Saporie Lab – Milano che lo scorso anno ha partecipato alla gara internazionale nella squadra italiana. De Gregorio fa parte della Compagnia degli chef, il neonato team di prestigiosi cuochi italiani che si adoperano per promuovere le eccellenze agroalimentari interpretate con creatività e attenzione al territorio. Da Gambero Rosso Channel arriva Giorgione, volto della trasmissione “Giorgione, orto e cucina”. Sul palco salirà anche lo chef giapponese Haruo Ichikawa, classe 1954, dal 2008 in forze al ristorante Iyo, a Milano, il primo ristorante “etnico” in Italia ad essere premiato con una stella Michelin dal 2015. Lo chef preparerà un sushi e si esibirà nella cerimonia tradizionale del taglio del tonno.