

Gianfranco Pulina e Sandro Cubeddu in finale nel "Tuna Competition", al Girotonno Live Show dopo Renzo Arbore oggi c'è Fedez.

“Dalla terra al mare“, pan focaccia al sesamo tostato con tataki di ventre di tonno e cipolla rossa: con questa ricetta i sardi Gianfranco Pulina e Sandro Cubeddu, portacolori dell'Italia, sono i primi ad approdare alla finalissima del “Tuna Competition”, la gara gastronomica internazionale fulcro del “Girotonno – Uomini, storie e sapori sulle rotte del tonno”, evento legato al tonno rosso, grande pelagico pescato in una delle più antiche tonnare del Mediterraneo ancora in attività. Ieri (sabato 30 maggio) Nella sfida ai fornelli i due chef sardi hanno avuto la meglio sullo chef dell'Olanda, Eugenio Boer, che ha presentato la ricetta “Un tonno in vacanza in Olanda”.

Oggi (domenica 31 maggio), sul palco di Corso Battellieri, doppia semifinale. In campo, alle 17.30, la Francia con gli chef Fabrizio Cosso e Guillaume Hirsberger e il Perù con lo chef Percy Manuel Plaza. A seguire, alle 19.30, la sfida tra il Giappone con lo chef Yoshinobu Kurio e l'Argentina con gli chef Rodrigo Rivarola e Claudio Colombo.

Dopo lo spettacolo di Renzo Arbore e l'Orchestra italiana, questa sera, alle 21.30, al campo sportivo “Pino Solitario”, il Girotonno Live Show entra nel vivo con il concerto di Fedez, il rapper amato dal pubblico più giovane. L'artista, reduce dal successo di X Factor dove ha partecipato come giudice, sbarca a Carloforte con il suo Pop-Hoolista tour. Domani, lunedì 1 giugno, sempre sul palco del campo sportivo, sarà la volta di un grande cantautore della musica italiana, Francesco De Gregori che ripercorrerà i suoi più grandi successi.

Questa sera (domenica 31 maggio) proseguono gli appuntamenti con il “Talk Tuna”, trasmessi in diretta dall'emittente televisiva Videolina, e condotti da Ambra Pintore e Andy Luotto. Con loro, sul palco di Corso Battellieri, si alterneranno giornalisti, chef ed esperti di cucina per raccontare al pubblico tutti i retroscena dell'evento. Per l'occasione, in anteprima nazionale, sarà presentato il libro “L'arte del sushi” (Grimaudo Feltrinelli), un viaggio gastroculturale alla scoperta del valore e del significato che si cela dietro al piatto simbolo della cucina giapponese e al suo mondo. Il libro è curato da Stefania Viti, giornalista esperta di società e cultura giapponese e raccoglie brevi ma prestigiosi saggi sulla storia, la geografia, l'economia, il cinema e la letteratura, nonché interviste e testimonianze, che aiutano a conoscere meglio i segreti di un piatto semplice solo all'apparenza, che è stato capace di sedurre il mondo. Ospiti la curatrice, Stefania Viti e Pio D'Emilia, corrispondente dall'estremo oriente di Sky Tg24 autore di uno dei saggi presenti nel volume.

Durante la serata, è previsto un collegamento dal campo sportivo di Carloforte, dove Eliana Chiavetta racconterà in diretta le atmosfere dei grandi concerti live.









Comments

comments