



29 maggio - 2 giugno 2009

Carloforte - Isola di S. Pietro (Carbonia Iglesias) Sardegna

Comunicato Stampa n.6

L'ITALIA SI AGGIUDICA LA GARA INTERNAZIONALE DI CUCINA. AL GIROTONNO 2009, HA CONQUISTATO L'AMBITO PIATTO IL VENETO STEFANO ALDREGHETTI

Carloforte, 1 giugno 2009. *Un testa a testa italo tedesco, ha caratterizzato la quarta edizione della Gara Internazionale di Cucina sul tonno rosso di qualità. Al Museo del Mare, i giurati hanno faticato non poco per decretare il piatto vincente, esprimendo le proprie valutazioni nelle schede consegnate al termine delle sessioni che hanno visto impegnati lo chef spagnolo Daniel Alfredo Sáenz Breckenridge, il tedesco Ernst Knam, l'italiano Stefano Aldregchetti e lo sloveno Matjaž Šinigoj.*

Questi i membri della giuria, presieduta dal giornalista enogastronomo Angelo Concas - Presidente dell'Accademia Internazionale Epulae:

Gudrun Dalla Via - Presidente Onorario A.S.A. Associazione della Stampa Alimentare, Antonella Provetti - Coordinatrice di redazione gruppo Reed Business Information (La Grandecucina e Wine), Silvia Ceriani - Direttrice Slow Food 3, Carla Icardi - Responsabile gruppo Reed Business, Mario Busso - Editore GustoSì e curatore Guida Vini Buoni d'Italia del Touring Club, Vittorio Cota - Corrispondente GR1 di Radio Uno, Ivano Sartori - Capo redattore Panorama Travel, Silvestro Serra - Direttore Gente Viaggi, Giuseppe Vaccarini, Presidente ASPI Associazione della Sommellerie professionale italiana, Sergio Tomasi Mei - Chef executive del Four Seasons di Milano, Antonino Sanna - Docente scuola di cucina ALMA di Colorno, Giancarlo Roversi - Direttore responsabile "Atmosphere" (Meridiana) e Gavino Sanna - Pubblicitario di fama internazionale e imprenditore vitivinicolo. Con soli due voti di scarto, ha vinto lo chef italiano Stefano Aldregchetti, davanti al collega tedesco Ernst Knam ed agli chef Daniel Alfredo Sáenz Breckenridge e Matjaž Šinigoj, terzi con il medesimo punteggio.



Aldregchetti, proveniente dal ristorante Da Poggi a Cannareggio (Venezia), l'ha spuntata con il piatto "Fantasie di tonno", composizione in quattro atti (prologo, primo e secondo atto, epilogo) di una ricetta complessa, dove il tonno rosso era di volta in volta accoppiato a sapori contrastanti, dal formaggio alle verdure, dal riso al cioccolato bianco. Notevole l'impatto visivo, con una murrina veneziana ad abbellire uno dei quattro angoli de

COMUNE DI CARLOFORTE

Via Garibaldi, 72 - 09014 Carloforte
Isola di S. Pietro (Carbonia Iglesias) - Italy
Tel. +39 0781 854282

EVENT GROUP

Via San Marino, 3 - 09129 Cagliari (Ca) - Italy
Tel. + 39 070 457181 - Fax - + 39 070 456578
E - Mail: eventgroupgf@libero.it



Accademia Internazionale per la Formazione
e la Promozione della Cultura Enogastronomica
e dell'Analisi Sensoriale degli Alimenti
Sede Legale Roma - sede Nazionale
Via Tempio 10/A 09127 Cagliari (CA) Italy
Tel. 070 3511391 - 338 9777368 www.epulae.it
 www.epulae.it/giornale



il giro tonno

29 maggio - 2 giugno 2009

Carloforte - Isola di S. Pietro (Carbonia Iglesias) Sardegna

I piatto, al quale lo chef ha abbinato un raboso passito, vino scelto per “contrastare la parte metallica del tonno”.



FANTASIE AL TONNO

“Ho tentato di giocare con il tonno, creando dei caratteri diversi, piccoli pensieri di un diverso interpretare questo “re” dei mari. Mi auguro di essere riuscito a trasmettervi se non altro l’unico ingrediente segreto della mia cucina, che è “il cuore”, e se lo ritroverete in questa mia interpretazione, vorrà dire che sarò riuscito a trasmettervi un pezzo di me stesso”, ha detto lo

chef veneto al termine della gara.

Nel palmares del Girotonno, l’Italia sale per la prima volta sul podio della competizione di cucina internazionale, dopo i successi di Marocco, Perù, Libano e Giappone.

Stasera, sul palco del lungomare, il sindaco Agostino Stefanelli ed il presidente della giuria Angelo Concas, insieme ai giurati, consegneranno al vincitore l’ambito piatto – trofeo in ceramica, con il simbolo del Girotonno 2009, insieme ai piatti per gli altri chef partecipanti.

A causa del maltempo, che ha imperversato ieri sera sull’isola di San Pietro, è stato rinviato a stasera l’atteso concerto dei Ricchi e Poveri, preceduto dal live del gruppo Almamediterranea.

Questo pomeriggio, nelle vie del centro si è svolta la sfilata del gruppo di Noli “Civitas Nauli”, preceduta da un incontro speciale nella biblioteca De Amicis, tra gli amministratori comunali ed i rappresentanti del sodalizio ligure, presentatosi in costume storico – tradizionale, con un reciproco scambio di doni.

COMUNE DI CARLOFORTE

Via Garibaldi, 72 – 09014 Carloforte
Isola di S. Pietro (Carbonia Iglesias) - Italy
Tel. +39 0781 854282

EVENT GROUP

Via San Marino, 3 - 09129 Cagliari (Ca) - Italy
Tel. + 39 070 457181 - Fax - + 39 070 456578
E – Mail: eventgroupgf@libero.it



Accademia Internazionale per la Formazione
e la Promozione della Cultura Enogastronomica
e dell’Analisi Sensoriale degli Alimenti
Sede Legale Roma - sede Nazionale
Via Tempio 10/A 09127 Cagliari (CA) Italy
Tel. 070 3511391 - 338 9777368 www.epulae.it
www.epulae.it/giornale



il girotonno

29 maggio - 2 giugno 2009

Carloforte - Isola di S. Pietro (Carbonia Iglesias) Sardegna

Domani, Festa della Repubblica, il Girotonno edizione 2009 chiuderà i battenti, con l'ultima possibilità di degustare le "Delizie carlofortine", piatti a base di tonno rosso pescato in tonnara, presso la banchina Mahon sul lungomare.

A cura dell'Ufficio Stampa de "Il Girotonno 2009"

Maggiori informazioni su www.girotonno.org

COMUNE DI CARLOFORTE

Via Garibaldi, 72 – 09014 Carloforte
Isola di S. Pietro (Carbonia Iglesias) - Italy
Tel. +39 0781 854282

EVENT GROUP

Via San Marino, 3 - 09129 Cagliari (Ca) - Italy
Tel. + 39 070 457181 - Fax - + 39 070 456578
E – Mail: eventgroupgf@libero.it



Accademia Internazionale per la Formazione
e la Promozione della Cultura Enogastronomica
e dell'Analisi Sensoriale degli Alimenti
Sede Legale Roma - sede Nazionale
Via Tempio 10/A 09127 Cagliari (CA) Italy
Tel. 070 3511391 - 338 9777368 www.epulae.it
 www.epulae.it/giornale

www.girotonno.org