

Luigi Pomata, lo 'chef del tonno' si racconta e ci regala una ricetta

(Recipe in Italian and English) –

Cagliari. Chef **Luigi Pomata** è al timone del suo ristorante nel cuore della città, nel viale Regina Margherita: tre saloni e una terrazza con una suggestiva vista sul porto. Gli ambienti sono silenziosi, gli arredi sobri e minimalisti, impreziositi da numerose foto e quadri alle pareti.



Il ristorante di Luigi Pomata

Dove ti piace passare un weekend libero?

Viaggiare mi libera la mente e ogni posto nuovo mi regala sempre qualche emozione, sia mi trovi in un paesino nella Sardegna o in una grande città italiana. Guido un **pick-up**, ideale per le nostre strade, per la famiglia e per lo spazio, visto che spesso faccio tappa nei caseifici e nelle cantine

per caricare prodotti del territorio. Se vivi in un'isola ricca come la nostra, penso sia doveroso approvvigionarsi esclusivamente da produttori locali.



Una viuzza del centro storico di Cagliari

Qualche meta che consiglieresti?

Inizierei con **Carloforte**, l'isola dove sono nato, un luogo dal grande fascino, considerando che era una colonia ligure. Ti conquisterà con viuzze e vicoli che si inerpicano su un lieve pendio, con scorci colorati e meravigliose vedute sul mare. Poi andrei nel centro per scoprire la vera **Sardegna**



L'isola di Carloforte

A Carloforte si festeggia il "Girotonno", ne vuoi parlare?

Si, è stata una mia idea e faccio parte dell'organizzazione. E' un evento gastronomico internazionale dove il tonno viene rivisitato in fantasiose ricette, attraverso competizioni e live cooking. Causa Covid, l'anno scorso è stato cancellato e devo dire che sono stato tra i primi a voler devolvere il budget dell'evento a chi aveva bisogno a causa della pandemia. Quest'anno stiamo lavorando a una edizione più contenuta, sempre rispettando i canoni della sicurezza e speriamo di andare "in onda"... è proprio il caso di dirlo.



In attesa del "Girotonno"2021

Hai lavorato in mezzo mondo...

E' vero... Tailandia, Australia, Cuba, Sudamerica, Miami...

Quale città ti è rimasta nel cuore?

New York, dove nel '99, ho vissuto un'esperienza indimenticabile a "Le Cirque" di Sirio Maccioni, grande uomo.



New York

C'è un piatto che mangi solo se cucinato da un'altra persona?

Il couscous di mio papà, cucinato con un procedimento ancestrale, salse e verdure a parte, spezie giuste e polpettine al curry... un sogno!

Il tuo primo ricordo in cucina?

Nonno Luigi che con la mannaia tagliava dei tonni giganti. Avevo sei anni e ricordo che a casa c'era l'"Enciclopedia della Cucina" il mio libro preferito... più di quelli della scuola.



Un piatto firmato Pomata

Se tu non fossi diventato chef...

Avrei navigato. Provengo dall'Isituto Nautico di Carloforte e la Scuola Alberghiera di Alghero, ma non ho mai intrapreso la carriera di chef di bordo, tranne una volta, a Venezia, in una gara di cucina in barca, ero l'unico uomo in un equipaggio di sole donne e ti assicuro che non è stato molto facile cucinare mentre la barca sbandava a destra e a sinistra... meglio la terraferma.



La meravigliosa terrazza del ristorante di Luigi Pomata

Veniamo alla tua ricetta?

Ho scelto un piatto a base di ventresca di tonno... Diciamo che è una ricetta 'semplice' anche se richiede una certa attenzione nella preparazione, soprattutto nel dosaggio delle tre spezie, che devono essere dosate con un giusto equilibrio.

Beh... vieni considerato lo *Chef del Tonno* ...

In parte è vero. Resto pur sempre un curioso che ama sperimentare e ritengo indispensabile valorizzare la materia prima, reinterpretare i piatti della tradizione per portarli in modo sempre attuale sulle tavole dei nostri giorni. Come consuetudine, amo ricercare l'eccellenza.

VENTRESCA DI TONNO, BIETOLE, CREMA WASABI



La ricetta di Chef Pomata

INGREDIENTI

per 4 persone

700 gr Ventresca di tonno

100 gr Pane grattugiato

150 gr Prosciutto crudo

1 Kg bietole selvatiche

2 gr wasabi in polvere

Pepe misto q.b.

Olio, sale, pepe q.b.

1 Limone

PROCEDIMENTO

Pulire la ventresca e privarla delle parte filamentose. Ricavarne 4 porzioni.

Mettere il prosciutto su una teglia con carta forno e far essiccare a 60 °C per una notte. Tritare il prosciutto. Preparare il trito mettendo il pane, il prosciutto, pepe misto a piacere e buccia di limone.

Lavare le bietole e sbollentarle per qualche minuto in acqua salata. Raffreddarle subito. Eliminare i gambi e frullarli assieme a qualche foglia, il wasabi e olio evo sino ad ottenere una salsa verde e cremosa. Panare la ventresca.

In una padella in ferro con olio, far dorare il tonno ambedue le parti, mettere in forno a 180°C per 5 minuti.

Tagliare la ventresca in due parti

Lasciar riposare in ambiente caldo.

Saltare le bietole in padella con olio.

Impiattare e Servire

INFO

Ristorante Luigi Pomata

Turismo Carloforte

Info & Recipe in English

Turn page , Click Next>

Chef, can you tell us about your recipe?

I chose a dish based on *ventresca* (tuna belly) ...

Let's say it is a 'simple' recipe even if it requires some attention in the preparation, especially in the dosage of the three spices, which must be balanced properly.



Well ... you are considered the Chef of Tuna ...

This is partly true. I am still a curious person who loves to experiment and I believe it is essential to enhance the raw material, reinterpret traditional dishes to bring them to the

tables of our days in an ever-current way. As usual, I love to seek excellence.

TUNA BELLY, BEETS, WASABI CREAM

Chef Pomata's recipe



INGREDIENTS for 4 people

700 gr Tuna belly 100 gr Grated bread 150 gr Raw ham 1 Kg wild beets 2 gr wasabi powder Mixed pepper to taste Oil, salt, pepper to taste 1 Lemon

METHOD Clean the belly and deprive it of the filamentous parts. Obtain 4 portions. Place the ham on a baking sheet with parchment paper and dry at 60 ° C overnight. Chop the ham. Prepare the mince by putting the bread, ham, mixed pepper to taste and lemon peel. Wash the chard and blanch them for a few minutes in salted water. Cool them immediately. Remove the stems and blend them together with a few leaves, wasabi and extra virgin olive oil until you get a green and creamy sauce. Bread the belly. In an iron pan with oil, brown the tuna on both sides, put in the oven at 180 ° C for 5 minutes. Cut the belly into two parts Let it rest in a warm environment. Sauté the chard in a pan with oil.

Serve

NFO

Ristorante Luigi Pomata

Turismo Carloforte