

È il lungo ponte del 2 giugno! Ecco che cosa fare

Finalmente un ponte! È quello **del 2 giugno** che offre la possibilità di regalarsi un lungo weekend di vacanza di quattro giorni. Ma anche chi ha meno tempo ha solo l'imbarazzo della scelta. Perché su e già per la nostra Penisola, grazie all'eliminazione di quasi tutte le restrizioni anti Covid, fioccano gli eventi di tutti i tipi, da quelli enogastronomici alle fiere, dalle feste agli eventi per bambini. Ecco allora quelli che abbiamo selezionato per voi **dal 2 a 5 giugno**.

A Como c'è l'Arrosticini & Microbirrifici Festival

Nella splendida cornice del **Castello di Carimate**, in Piazza Castello 1, **dal 2 al 5 giugno** va in scena la quarta edizione di **Arrosticini & Microbirrifici Festival**, l'evento itinerante dedicato a due specialità italiane: gli arrostiticini abruzzesi e le birre artigianali. Per tutto l'arco della giornata, sia a pranzo che a cena, ma anche in modalità take-away, si potranno così gustare gli squisiti arrostiticini, abbinati a birre di qualità, ascoltando buona musica e chiacchierare nell'area relax. Data la grande disponibilità di tavoli, non è necessario prenotare e l'ingresso è gratuito. Per chi ama la buona musica, **venerdì 3 giugno** va in scena il Concerto Omaggio a Lucio Battisti, mentre **sabato 4 giugno**, il tributo a Fabrizio De André "Faber is back", entrambi con inizio alle 21.



INFO: tel 346/5308662 o www.viaaudio.it/street-food

A Maranello (MO) si tiene il primo Fantafest

Nel **weekend del 4 e 5 giugno**, a **Maranello**, nel modenese, la città della Ferrari, si tiene la prima edizione del **Fantafest**, un grande evento dedicato alla fantascienza, al fantasy e al mondo del fantastico in generale. Dalle 14 alle 23, in Piazza Libertà e all'Auditorium Ferrari si potranno esplorare i mondi immaginari amati da intere generazioni, tra cinema, animazione, letteratura, musica e serie TV.



Nei vari angoli della piazza saranno disposte delle aree a tema con i maggiori rappresentanti delle associazioni di cosplay e appassionati, che nei panni dei protagonisti di film e serie televisive condurranno i visitatori alla scoperta delle ambientazioni che hanno caratterizzato la cultura Pop degli ultimi cinquant'anni. Sul palco, poi, si alterneranno spettacoli e talk show con un programma che spazia da Lovecraft alle narrazioni distopiche, dalla fantascienza classica ai videogiochi. Non mancheranno nemmeno giochi, quiz a tema, karaoke e momenti di spettacolo, come la gara di cosplay. **Sabato 4 giugno**, alle 20.30, ci sarà il concerto della **band MovieMania**, una vera e propria opera rock dedicata alla storia del cinema con le colonne sonore dei film di fantascienza più famosi.



Domenica 5, sempre alle 20.30, invece, sarà la volta dei **“Re dei Sette Mari”**, una cartoon cover band che condurrà i presenti in un nostalgico viaggio fatto di musica e ricordi sulle note delle sigle dei cartoni animati dell’infanzia dei bambini di ieri e di oggi. Spostandosi poi nel foyer dell’**Auditorium Ferrari**, si potrà invece visitare una **mostra interattiva**, composta da venti postazioni retrogaming free to play, dal Commodore 64 al Megadrive, per raccontare la storia del videogioco dal punto di vista della raffigurazione fantasy e fantascientifica. Non mancherà nemmeno il buon cibo con food truck e birre artigianali.

INFO: www.comune.maranello.mo.it/events/maranello-fantafest

A Cervia per una “Passeggiata in Salina”

Dal 2 al 5 giugno, con partenza alle 14.30 dal **Centro Visite “Salina di Cervia”**, nel cuore del Parco Delta del Po, si può prendere parte a una splendida passeggiata di circa un’ora e mezzo alla scoperta della flora e della fauna delle saline.

Muniti di binocolo si cammina lungo la “**Via dei Nidi**”, ricco in questo periodo di piacevoli sorprese. Si potranno infatti osservare gli uccelli in cova, ma anche il corteggiamento, l'accudimento dei pulcini e le tecniche di costruzione e difesa del nido.



Durante la passeggiata, poi, si possono conoscere anche la flora tipica della zona e le piante amanti del sale. Dalla **Torretta** di avvistamento, invece, si ammira il panorama della Salina, dove acqua e cielo si confondono, con la possibilità di scattare splendide fotografie. **Quota di partecipazione € 8**, bambini fino a 1 metro di altezza gratis. Prenotazione obbligatoria. Difficoltà: facile.

INFO: tel 0544/973040, www.atlantide.net/salinadicervia

Al Castello di Malmantile (FI) c'è la Festa Medievale

Dal 2 al 5 giugno, lo splendido borgo di Malmantile, immerso nelle campagne fiorentina, tra Lastra a Signa e Ginestra

Fiorentina, fa un salto indietro nel tempo grazie alla splendida **Festa Medievale**. Il borgo fortificato, antico avamposto della Repubblica Fiorentina, è la location ideale per ospitare musicisti e giocolieri che si esibiscono in costume medievale per le strade.



Si potrà quindi passeggiare tra le antiche botteghe artigiane, che venderanno gli stessi oggetti e le squisitezze che si potevano mangiare secoli fa. Anche i punti ristoro, poi, offriranno menù a tema. L'ingresso è libero dalle ore 19 nei giorni feriali e dalle ore 16 la domenica e i festivi. Contributo minimo € 3. Possibilità di usufruire di un **bus navetta** che dai parcheggi porta fino al castello, dove si svolge la Festa Medievale.

INFO: www.festamedioevalemalmantile.it

A Napoli arrivano “I Super Heroes & Co”

Inaugura il 2 giugno alla Mostra d'Oltremare, dove rimarrà

fino al prossimo 31 luglio, I Super Heroes & Co un grande evento dedicato ai bambini, ma non solo, che offre l'opportunità di fare una avventurosa passeggiata attraverso le ambientazioni dedicate ai diversi personaggi, con la possibilità di divertirsi nei divertenti laboratori ludici e didattici. L'ingresso è da Viale Kennedy, da cui si accede al meraviglioso Parco Robinson.



Il percorso di visita prevede una prima tappa al **Future Castle**, tra supereroi, principesse e personaggi dei cartoni animati amati da grandi e piccoli. Si passerà attraverso le aree dedicate a Batman, Goldrake, Lego Super Hero, Spider Man e Hulk, fino ad arrivare all'emozionante Labirinto di Alice. Un'intera area poi, sarà dedicata al food, con specialità ispirate al mondo dei cartoon. Si potranno poi scattare foto e selfie insieme ai fantastici personaggi dei fumetti, dei romanzi, dei cartoni e del cinema, caratterizzati da superpoteri e abilità straordinarie. Orario: lun-ven 10-13 e 15-20; sab, dom e festivi 10-21.

INFO: tel 339/3194813 – 081/2482200,
www.mostradolmare.it/event/superheroes-co

A Carloforte (SU) torna Girotonno

Dal 2 al 5 giugno torna a Carloforte, nella provincia del Sud Sardegna, **Girotonno**, arrivato alla sua **18° edizione**. Si tratta di una grande kermesse unica nel suo genere, che coinvolge **chef di fama internazionale**, esperti di cucina e gastronomia mediterranea, giornalisti e critici gastronomici. Nello stesso tempo, l'evento esprime una plurisecolare tradizione di pesca, quella dei tonni e delle tonnare, che si rinnova dal 1738, anno di fondazione di Carloforte. Protagonista assoluto sarà il **tonno rosso**, che da secoli si pesca nella tonnara dell'Isola di San Pietro, in Sardegna.



Il momento clou sarà la **gara gastronomica "International Tuna Competition"**, alla quale parteciperanno chef provenienti da diversi Paesi che prepareranno ricette a base di tonno crudo e cotto. A giudicare i piatti ci sarà una giuria tecnica, formata da giornalisti, esperti e opinion leader, ma anche una **giuria popolare**, composta dai visitatori della manifestazione. Spazio poi ai **live cooking** che valorizzeranno le ricette a base di tonno, interpretate da chef italiani coordinati dallo chef carlofortino **Luigi Pomata**.



Torna anche l'**Expo Village**, che offre la possibilità di fare shopping ogni giorno fino a mezzanotte, tra specialità agroalimentare e prodotti dell'artigianato sardo. Al **Tuna Village** poi, sulla banchina Mamma Mahon, ogni giorno ci saranno degustazioni di specialità a base di tonno e menù a tema.

INFO: www.girottonno.it

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

NF0

Ristorante Luigi Pomata

Turismo Carloforte