

Lo chef DEL TONNINO

È una star della televisione e unisce in modo insolito gli ingredienti della sua terra, tra i quali l'amato tonno rosso. Luigi Pomata è l'ultimo di una dinastia di cuochi sardi che della semplicità ha fatto virtù

di Gianna Melis



Luigi Pomata, viale Regina Margherita 14, Cagliari
tel. 070/672058
Da Nicolo, corso Cavour 32, Carloforte (Ca)
tel. 0781/854048

È stato l'amore per il nonno Luigi a portare Luigi Pomata junior in cucina fin da piccolo. Il capostipite, agricoltore appassionato di cucina, iniziò a cucinare per gli ospiti dell'Hotel Riviera di Carloforte. Nell'impresa coinvolse la famiglia, in particolare il figlio Niccolò, che poi ha continuato al ristorante Da Nicolo dove si mangia il miglior tonno rosso della Sardegna. Luigi junior è cresciuto tra i fornelli di nonno e papà, ed era inevitabile che la tradizione continuasse. Dopo la terza generazione, riuscirà a evitare i fornelli il piccolo Niccolò, figlio di Luigi? Ora il nonno con figli e nipoti continua a cucinare al Da Nicolo di Carloforte, mentre Luigi ha aperto il Susci Pomata a Cagliari. A soli 35 anni è una star tra i fornelli, su Rai Uno nel programma "La prova del cuoco" condotto da Antonella Clerici e fa parte dell'Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe. "Era scritto nel mio Dna che sarei diventato cuoco, non avrei potuto fare un altro lavoro. In cucina non invento nulla, non sono artefice di piatti spettacolari, semplicemente unisco in modo diverso gli ingredienti e li presento con nuove forme. Adoro preparare i piatti sardi, rielaborati in modo personale: nel menù del mio ristorante si può scegliere fregola con gamberi e funghi porcini, carpaccio di spada al mirto su mousse di bufala e patate, spiedini di tonno e fegato su riduzione di Cannonau. Ma sono molto esigente sulla qualità delle materie prime, per i miei piatti utilizzo solo prodotti di primissima scelta e per questo costringo i miei fornitori di fiducia a cercarli anche negli angoli più sperduti della Sardegna". L'ingrediente principale di molti piatti di Luigi Pomata è il tonno rosso. "Sono nato a Carlo-

Regine di pasta fresca con salsiccia e bozzonaglia di tonno



LA RICETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina, 2 uova intere più 3 tuorli, 200 g salsiccia, 100 g di bozzonaglia di tonno (un particolare tonno sott'olio), 3 pomodori rossi, 1 bicchiere di vino bianco, un ciuffo di prezzemolo e uno di basilico, olio, sale e pepe qb.
- **Impastare la farina**, le uova, un pizzico di sale e un cucchiaio d'olio, avvolgere nella pellicola e lasciar riposare in frigo per circa 1 ora.
- **Togliere dal frigo** la pasta, tirarla con il mattarello e ricavare delle regine (strisce) grandi 5x5 centimetri.
- **Sbollentare** i pomodori per qualche minuto in acqua bollente, poi raffreddarli subito. Eliminare la pelle, tagliare in quattro e farne dei cubetti.
- **Mettere in una padella** un cucchiaio d'olio, la salsiccia priva della pelle e la bozzonaglia, far dorare e sfumare con il vino bianco. Quando il vino è quasi evaporato, aggiungere i cubetti di pomodoro e la pasta già scottata in acqua salata. Terminare la cottura in padella per altri 5 minuti.
- **Correggere** di sale e pepe e spolverare con il basilico e prezzemolo tritati.

forte, dove ogni anno si svolge la tonnara per pescare i tonni rossi di passaggio nel Mediterraneo. Per avere il tonno rosso tutto l'anno ho messo a punto un metodo di conservazione sottovuoto che lo conserva fresco e saporito fino alla tonnara successiva". L'obiettivo dello chef pluripremiato nei più importanti concorsi di cucina è far scoprire le tradizioni gastronomiche della Sardegna, in particolare di Carloforte, con un mix intrigante di profumi e sapori liguri, sardi, tunisini e ora anche dal Giappone. Per capire questo melange è indispensabile conoscere la storia dell'isola di San Pietro o Carloforte, dal nome dell'unico paese. La vita è iniziata nel 1738 quando l'isola, fino ad allora pressoché disabitata, fu colonizzata da un gruppo di pescatori, commercianti e corallari originari della Liguria. Queste persone avevano vissuto e lavorato nell'isola di Tabarka, a poche miglia dalla costa tunisina, fino a che i rapporti con i locali si sono guastati e così la piccola isola sarda diventò il loro rifugio. Per questo nella cucina carlofortina si trovano i sapori liguri e tunisini, come le trenette al pesto, il cous cous con le verdure e la focaccia al formaggio. Ma l'isola di San Pietro è conosciuta nel mondo per la pesca del tonno rosso, i cui maggiori acquirenti sono i giapponesi. E qui il cerchio si chiude e diventa più facile capire l'origine dei piatti di Luigi Pomata. "La curiosità per le cucine del mondo mi ha spinto fuori dalla cerchia familiare e così ho lavorato con importanti chef a Londra, a Courmayeur, a Milano e Bergamo. Da ciascuno ho imparato qualche segreto, tornando poi in Sardegna con l'intenzione di valorizzare la nostra tradizione e i nostri prodotti, e mixando gli antichi sapori con i nuovi gusti". ●

VINO NURAGICO

Era il vitigno più antico e diffuso dell'isola, piantato dai fenici vicino ai nuraghi, ma il Vermentino gli ha fatto rischiare l'estinzione. La famiglia Argiolas, viticoltori per passione da tre generazioni, coltiva l'antico vitigno e con i consigli di Giacomo Tachis uno dei padri dell'enologia italiana e dall'enologo Mariano Murru, produce il Nuragus di Cagliari. Nei vigneti Selegas, sulle colline della Trexenta, la vendemmia viene effettuata a mano alle prime ore del mattino e l'uva ancora fresca con semplice pigiatura e relativa spremitura inizia il processo di vinificazione. Il Nuragus ha colore paglierino con riflessi verdognoli, un profumo fruttato e fragrante, un sapore pieno, morbido e vellutato con retrogusto amarognolo. Va servito a 10-12 gradi centigradi ed è ideale per piatti marinari, minestre e carni bianche.



Nuragus S'Elegas 2007 costa 8 euro.
Cantina Argiolas, via Roma 28-30,
Serdiana (Ca) tel. 070/740606
www.cantine-argiolas.it