

Lo chef bustocco Stefano De Gregorio trionfa al Girotonno di Carloforte

Pubblicato: Domenica 2 Giugno 2019



L'Italia (e Busto Arsizio) trionfano al **Girotonno**, la grande kermesse internazionale che ha coinvolto gastronomi, chef di fama internazionale esperti di cucina del tonno, giornalisti ed esperti della gastronomia mediterranea che per quattro intensi giorni, dal 30 al 2 giugno, ha trasformato **Carloforte** nella "**Capitale del tonno di qualità**", ossia il "tonno da corsa" che viene pescato nella tonnara dell'isola nei giorni della manifestazione.

Gli chef **Stefano De Gregorio, bustocco**, e Rocco Pace sono i **vincitori assoluti della Tuna Competition**, la gara tra chef di quattro paesi Italia, Giappone, Tunisia ed Ecuador, fulcro dell'intera manifestazione che per quattro giorni ha animato l'isola di San Pietro.

Alla fine di un impegnativo girone all'italiana, con la formula del "tutti contro tutti", gli chef dell'Italia, rappresentata dagli chef Stefano De Gregorio e Rocco Pace, con il piatto "Parma, Modena, Carloforte" a base di tonno fresco e sott'olio, panna fresca di cucina, albumi, zucchero di canna e aceto di mele, ha chiuso con un punteggio complessivo 8.76, ottenuto dalla media dei voti assegnati dalla giuria tecnica dei giornalisti e da quella popolare durante tutte le gare.



La classifica generale, oltre al primato dell'Italia, ha visto la Tunisia (con il punteggio di 8.64) piazzarsi al secondo posto con gli chef Nabil Bakous in coppia con Karim Bahba che hanno presentato la ricetta “ Annibale e la sua ombra”, un fricassè con ventresca cotta dolcemente e kimchi fermentato all'harissa, filetto mezzo grigliato e mezzo marinato al Karkadè con emulsione di mandorla alla bottarga, mousse di ceci speziati e croccanti. Al terzo si è piazzato l' Ecuador (8.46) e al quarto il Giappone (8.03) con lo chef Taro Shimosaka, che ha portato in gara la ricetta al tonno confit con olio, salsa di pomodoro agrodolce, cavolo rosso, amazu speziato e cialda di riso al vino rosso.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it