



Domenica 13 maggio 2018
ACF FIORENTINA vs ACF CAGLIARI



CHEF LUIGI POMATA - RISTORANTE LUIGI POMATA - CAGLIARI

PIATTO:

“Fregola alla “Nicolo” con il nostro tonno all’olio, capperi, olive, pecorino e buccia di limone”

Perché ha scelto di fare lo chef?

Sono la terza generazione di cuochi della mia famiglia, una dinastia aperta dal nonno Luigi quando prese in gestione il ristorante dell’Hotel Riviera sull’Isola di San Pietro in Sardegna. La mia è quindi una passione “genetica”, influenzata dai ricordi e dai profumi, maturata anche per merito di mio padre Nicolo che mi ha insegnato tempi e disciplina di questo lavoro.

Una definizione del suo stile tra i fornelli?

La mia è una cucina semplice che cura molto la materia prima. Amo i piatti dai gusti puliti, adoro vedere tornare i clienti a distanza di mesi e sentire che desiderano la mia carbonara di mare... Il segreto è amare gli ingredienti.

Parliamo di materie prime. Quali sono le sue preferite?

Vengo considerato lo Chef del Tonno Rosso, e in parte è vero, questa è la tradizione della mia terra, ma resto pur sempre un curioso che ama sperimentare e ritengo indispensabile valorizzare la materia prima e reinterpretare i piatti della tradizione in chiave attuale.

Ristorante Luigi Pomata
viale Regina Margherita 18
09124 Cagliari

Tel. 070 67 20 58

www.jre.eu