



COMUNE DI  
CARLOFORTE



18



# GIROTONNO

CARLOFORTE. ISOLA DI SAN PIETRO. SARDEGNA

2/5 GIUGNO 2022

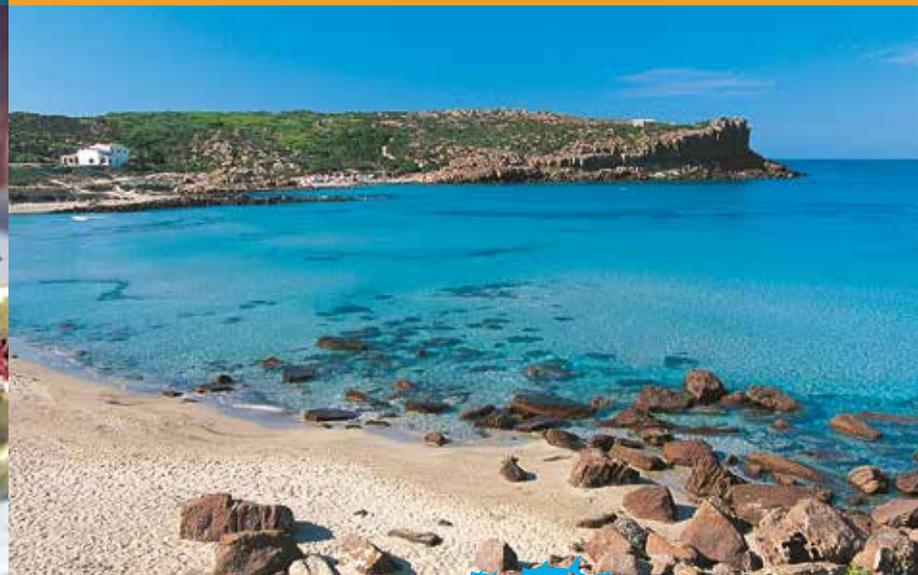
Programma



## L'evento: quattro giorni tra gusto e divertimento

Diciottesima edizione per il **Girotonno**, che torna a **Carloforte** da **giovedì 2 a domenica 5 giugno**. Quattro giorni alla scoperta dell'incantevole isola di San Pietro, tra mare cristallino e tante specialità a base di tonno e per divertirsi tra i tanti appuntamenti in programma, adatti a tutta la famiglia.

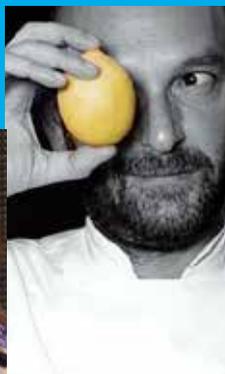
Chef di quattro paesi si confronteranno a tavola, giudicati dagli esperti e ancora cooking show con grandi chef e tanti percorsi per scoprire tutte le curiosità e gli angoli meno noti di un territorio unico.





## Un viaggio intorno al mondo... a tavola

Chef provenienti da **Colombia, Giappone, Italia e Libano** si confronteranno a tavola proponendo squisite specialità a base del pregiato e gustoso tonno rosso del Mediterraneo, che da secoli si pesca nella tonnara di Carloforte. A giudicare i piatti in gara una giuria guidata dal giornalista **Paolo Marchi** che vede in campo, tra gli altri, **Roberto Giacobbo, Marzia Roncacci** e lo chef **Stefano De Gregorio**. Anche i visitatori del Girotonno possono partecipare alla gara acquistando il ticket di partecipazione, assaggiando e votando i loro piatti preferiti. Sul palco dell'evento **Federico Quaranta**, conduttore di Rai2 e **Valentina Caruso**, volto di Sky Sport Italia che condurranno gli appuntamenti in programma.



## Cooking show, le ricette dei grandi chef

Il tonno rosso in tutti i suoi segreti. A svelarli saranno gli chef protagonisti dei cooking show che proporranno ricette d'autore dedicate al grande corridore dei mari. Piatti che abbinano gusto, creatività e cucina per uno spettacolo per la mente e per il palato. Sul palco ci saranno grandi chef stellati: **Cristina Bowerman, Gianfranco Pascucci** e **Francesco Stara**, tutti con una stella Michelin. E ancora lo chef **Hirohiko Shoda**, personaggio televisivo e radiofonico e, a rappresentare l'"anima sarda", **Luigi Pomata**, dell'omonimo ristorante di Cagliari, maestro della cucina del tonno, **Roberto Serra**, del ristorante Su Carduleo di Abbasanta (OR) e **Secondo Borghero**, del ristorante Tonno di Corsa di Carloforte.



## I sapori della tradizione al Tuna Village

Il tonno rosso interpretato dalla tradizione sarda.

Al **Tuna village**, il villaggio gastronomico sulla banchina Mamma Mahon, si potranno degustare tante specialità a base di tonno che valorizzano i sapori del territorio e la cucina regionale a cura dello staff eventi del Comune di Carloforte.

Nel menù pasticcio alla carlofortina, tonno alla carlofortina, fagiolata di tonno, un canestrello e un bicchiere di vino o acqua.



## Passeggiate tra i caruggi, trekking e itinerari alla scoperta dell'isola

Itinerari di trekking, percorsi naturalistici e passeggiate al tramonto in compagnia di guide turistiche professioniste per scoprire 38 km di costa tra scogliere mozzafiato, spiagge di sabbia bianca finissima e un mare cristallino. Ogni giorno il programma della rassegna offre tanti itinerari per andare alla scoperta dell'isola di San Pietro.

Tra i caruggi di Carloforte, immersi nella natura di alcune delle Cale più belle, a bordo di una Land Rover o via mare tra calette mozzafiato. Un'occasione unica, per grandi e piccini, per scoprire gli angoli più suggestivi dell'isola e conoscere la storia di Carloforte.





## L'expo village

Le specialità agroalimentari locali e i prodotti dell'artigianato sardo saranno in mostra all'expo village, allestito sul lungomare di Carloforte. Shopping ma anche degustazioni delle eccellenze dell'isola, dai grandi vini ai torroni artigianali.



## Musica sotto le stelle per il Girotonno Live Show

Al calar del sole il programma del Girotonno Live Show: musica e spettacoli gratuiti ogni sera sul palco. Si comincia giovedì 2 giugno con la **Finale Arezzo Wave Sardegna 2022**: ad esibirsi saranno le band che hanno superato le selezioni regionali del più grande e longevo concorso live per gruppi musicali emergenti organizzato dalla Fondazione Arezzo Wave Italia. Venerdì 3 giugno si balla con il dj-set di **Paolo Noise** dello **Zoo di 105**, mentre sabato 4 giugno con **dj Osso** che conduce "Tutti Nudi!" su Rai Radio2. Venerdì e sabato sera sul palco sale anche **dj Simo**.



# T / U / N / È / A

## LA TONNARA DI CARLOFORTE APRE LE PORTE

La tonnara di Carloforte apre le porte ai visitatori grazie a Tunèa, un progetto di rigenerazione territoriale a base culturale dedicato alla riscoperta del legame collettivo di Carloforte con la sua tonnara.

**Da venerdì 3 a domenica 5 giugno** passeggiate, visite guidate ma anche talk, cinema e spettacoli di danza alla **Tonnara** in località **La Punta**.

Tunèa è il progetto vincitore dell'avviso pubblico Creative Living Lab - 3 edizione, Direzione Generale Creatività Contemporanea, Ministero della Cultura.



INQUADRA E SCOPRI IL PROGRAMMA



INFO: +39 329 5450225  
info@tunea.it



# GIOVEDÌ 2

dalle 12 alle 24 |

Piazza Carlo Emanuele III  
Lungomare Banchina Mamma Mahon

## EXPO VILLAGE

In mostra i prodotti  
dell'agroalimentare e  
dell'artigianato sardo

dalle 12 alle 15 e dalle 19

alle 23.30 | Banchina Mamma Mahon

## TUNA VILLAGE <sup>(1)</sup>

I Sapori Carlofortini

Degustazione dei prodotti  
carlofortini in abbinamento  
al tonno rosso

h 17.30 | Palco, Corso Battellieri

## CERIMONIA DI INAUGURAZIONE

Il sindaco di Carloforte dà  
il benvenuto e presenta  
la rassegna al pubblico

h 18 | Palco, Corso Battellieri

## TUNA COMPETITION <sup>(2)</sup>

Gara internazionale di tonno  
ITALIA vs LIBANO



h 20 | Palco, Corso Battellieri

## GIROTONNO LIVE COOKING <sup>(3)</sup>

Cristina Bowerman

del ristorante Glass Hosteria  
di Roma, 1 stella Michelin  
Tataki di tonno, miele di cardo,  
riso buono artemide e pesche  
di San Sperate

Talk food con degustazione

h 21.30 | Palco, Corso Battellieri

## TUNA COMPETITION <sup>(2)</sup>

Gara internazionale di tonno  
GIAPPONE vs COLOMBIA



h 23.30 | Palco, Corso Battellieri

## GIROTONNO LIVE SHOW FINALE AREZZO WAVE SARDEGNA



# VENERDÌ 3

dalle 12 alle 24 |

Piazza Carlo Emanuele III  
Lungomare Banchina Mamma Mahon

## EXPO VILLAGE

In mostra i prodotti  
dell'agroalimentare e  
dell'artigianato sardo

dalle 12 alle 15

e dalle 19 alle 23.30 |

Banchina Mamma Mahon

## TUNA VILLAGE <sup>(1)</sup>

I Sapori Carlofortini

Degustazione dei prodotti  
carlofortini in abbinamento  
al tonno rosso

h 12 | Palco, Corso Battellieri

## GIROTONNO LIVE COOKING <sup>(3)</sup>

Secondo Borghero

del ristorante Tonno di Corsa  
di Carloforte

Guanciale di tonnara

Talk food con degustazione

h 18 | Palco, Corso Battellieri

## GIROTONNO LIVE COOKING <sup>(3)</sup>

Francesco Stara

del ristorante Fradis Minoris  
Laguna di Nora, Pula (CA),  
1 stella Michelin

Collare di tonno rosso arrosto,  
pepe nero, erbe salmastre

Talk food con degustazione

h 19.30 | Palco, Corso Battellieri

## TUNA COMPETITION <sup>(2)</sup>

Gara internazionale di tonno  
LIBANO vs GIAPPONE



h 21.30 | Palco, Corso Battellieri

## TUNA COMPETITION <sup>(2)</sup>

Gara internazionale di tonno  
COLOMBIA vs ITALIA



h 23 | Palco, Corso Battellieri

## GIROTONNO LIVE SHOW

## LO ZOO DI 105 DJ SET DI PAOLO NOISE



DJ SIMO



# SABATO 4

**dalle 9.30 alle 24 |**  
Piazza Carlo Emanuele III  
Lungomare Banchina Mamma Mahon  
**EXPO VILLAGE**  
In mostra i prodotti  
dell'agroalimentare e  
dell'artigianato sardo

**h 10.30 |** Ex Me,  
Via XX Settembre 48  
**TUNA TALK**  
**Incontro sul tonno rosso,  
sostenibilità e valorizzazione  
della risorsa**  
Intervengono: Pier Paolo Greco,  
imprenditore Piam Tonnare,  
Alessandro Buzzi Regional Manager del  
WWF Mediterranean Marine Initiative,  
Francesco Sanna agronomo Agenzia  
Laore Sardegna e Secondo Borghero  
titolare del ristorante Tonno di Corsica.  
Modera: il giornalista Simone Repetto

**dalle 12 alle 15  
e dalle 19 alle 23.30 |**  
Banchina Mamma Mahon  
**TUNA VILLAGE** <sup>(1)</sup>  
**I Sapori Carlofortini**  
Degustazione dei prodotti  
carlofortini in abbinamento  
al tonno rosso

**h 12 |** Palco, Corso Battellieri  
**GIROTONNO  
LIVE COOKING** <sup>(3)</sup>  
**Roberto Serra**  
del ristorante Su Carduleo  
di Abbasanta (OR)  
**Tarantello allo spiedo, sapa di fichi  
d'india, aglio selvatico e pompia**  
Talk food con degustazione

**h 18 |** Palco, Corso Battellieri  
**GIROTONNO  
LIVE COOKING** <sup>(3)</sup>  
**Stefano De Gregorio**  
per tutti ChefDeg, resident chef  
del Saporie Lab a Milano  
**2.6.19 Frammenti di Tonno,  
Cipolle e Oliva;  
CousCous & tonno rosso**  
Talk food con degustazione

**h 20 |** Palco, Corso Battellieri  
**TUNA COMPETITION** <sup>(2)</sup>  
Gara internazionale di tonno  
**COLOMBIA vs LIBANO**



**h 22 |** Palco, Corso Battellieri  
**TUNA COMPETITION** <sup>(2)</sup>  
Gara internazionale di tonno  
**ITALIA vs GIAPPONE**



**h 23 |** Palco, Corso Battellieri  
**TUNA COMPETITION** <sup>(2)</sup>  
Gara internazionale di tonno  
Cerimonia di premiazione

**h 23 |** Palco, Corso Battellieri  
**GIROTONNO  
LIVE SHOW**  
**DJ OSSO  
DJ SIMO**



# DOMENICA 5

**dalle 9.30 alle 24 |**  
Piazza Carlo Emanuele III  
Lungomare Banchina Mamma Mahon  
**EXPO VILLAGE**  
In mostra i prodotti  
dell'agroalimentare e  
dell'artigianato sardo

**dalle 12 alle 15  
e dalle 19 alle 23.30 |**  
Banchina Mamma Mahon  
**TUNA VILLAGE** <sup>(1)</sup>  
**I Sapori Carlofortini**  
Degustazione dei prodotti  
carlofortini in abbinamento  
al tonno rosso

**h 12 |** Palco, Corso Battellieri  
**GIROTONNO  
LIVE COOKING** <sup>(3)</sup>  
**Chef Hiro**  
protagonista del programma Ciao,  
sono Hiro su Gambero Rosso Channel  
**Maguro Katsu (tonno impanato  
fritto), accompagnato da salsa  
maionese aromatizzata alle 7  
spezie giapponesi**  
Talk food con degustazione

**BIGLIETTERIA:** il ticket degustazione è acquistabile presso la biglietteria ubicata in banchina Mamma Mahon nei giorni dell'evento. I ticket per partecipare alle gare e ai cooking sono acquistabili presso la biglietteria in Piazza Carlo Emanuele III nei giorni dell'evento.

- (1) Degustazione pubblica a pagamento. Il costo del biglietto del Tuna Village è di: 15€ e comprende un menu composto da pasticcio alla carlofortina, tonno alla carlofortina, fagiolata di tonno, un canestrello e un bicchiere di vino o acqua.
- (2) Gli appuntamenti del Girotonno Live Cooking sono a pagamento. Il costo del biglietto è di 10€. Il ticket dà diritto ad una degustazione a tavola di una ricetta preparata da uno chef ed un bicchiere di vino. È previsto il servizio al tavolo. Fino ad esaurimento posti.
- (3) Gli appuntamenti del Tuna Competition sono a pagamento. Il costo del ticket è di 15€ e dà diritto ad un posto in platea per assistere alla gara internazionale di tonno e degustare le ricette dei paesi in gara. Ogni partecipante avrà diritto a far parte della giuria popolare ed a votare i piatti degustati. Fino ad esaurimento posti.



# Alla scoperta dell'isola di San Pietro

**2/3/4 GIUGNO H 9 - 12**

## **PISCINA NATURALE DI NASCA**

Nasca è la località più particolare dell'isola: si attraversa un paesaggio lunare caratterizzato dalle spettacolari forme della roccia vulcanica erosa dal vento e dalle onde. Discesa la scogliera appare all'improvviso una splendida piscina naturale, il Tröggiu di Nasca, dove è possibile fare il bagno. Durante l'escursione si costeggiano anche alte scogliere e un laghetto artificiale popolato da pesci e tartarughe.

**Info: Stefano Peddis 338 3349765**

**2/3/4 GIUGNO H 15.30 - 19**

## **GROTTA DEI COLOMBI**

La grotta dei Colombi è una fantastica grotta marina. L'avvicinamento può avvenire tramite due differenti percorsi di diversa difficoltà, entrambi molto panoramici che permettono di conoscere la flora e alcune formazioni vulcaniche dell'isola.

**Info: Stefano Peddis 338 3349765**

**2/3/4 GIUGNO H 18 - 20**

## **PASSEGGIATA E APERITIVO AL TRAMONTO CON I VINI DELL'ISOLA**

Spostamento in Land Rover in una delle località più belle dell'isola, passeggiata ed aperitivo al tramonto con vini dell'isola e snack.

**Info: Lorenzo Brun 329 0267433**

**2 GIUGNO H 15 - 16.30**

**3 GIUGNO H 9 - 10 / 10 - 11**

## **SULLE ROTTE DEL TONNO ROSSO**

Per scoprire tutto quello che non sai sul corridore del mare: il tonno rosso e il modo in cui veniva pescato a partire dal '500. Uno storytelling coinvolgente, tra i racconti di amori e sacrifici di chi ogni anno andava a lavorare in tonnara tra l'Ottocento e il Novecento.

**Info: Natalia Lapicca 338 8068181**

**2/3/4/5 GIUGNO H 8.30**

## **BATTESIMI DEL MARE**

Prima esperienza in apnea o con l'attrezzatura subacquea per esplorare i fondali dell'isola e provare la sensazione di respirare con le bombole muovendosi come un pesce tratteneendo il respiro.

**Info: Isla Diving  
328 5673136 - 335 462502**

**2/3/4/5 GIUGNO H 14**

## **GIRO DELL'ISOLA VIA MARE**

Giro dell'isola via mare alla scoperta delle grotte e delle calette più belle, accompagnati da una guida esperta, con possibilità di fare snorkeling, compresa attrezzatura e aperitivo a bordo a base di prodotti locali.

**Info: Isla Diving  
328 5673136 - 335 462502**

**2/3/4/5 GIUGNO H 19.30**

## **APERITIVO SUL MARE AL TRAMONTO**

Aperitivo sul mare al tramonto, a base di prodotti locali, con giro dell'Isola Piana.

**Info: Isla Diving  
328 5673136 - 335 462502**

**3/5 GIUGNO H 15 - 16.30**

## **TOUR CIACK SI GIRA AU PAIZE TRA PASSATO E FICTION**

Siete pronti per un viaggio nel tempo? Nelle vesti dei personaggi che hanno fatto la storia di Carloforte entrerete in contatto con la magnifica natura del borgo. Tra caruggi, scalinate e targhe variopinte, scoprirete gli edifici protagonisti della fiction "L'Isola di Pietro" con Gianni Morandi.

Al termine gioco quiz con premiazione.  
**Info: Natalia Lapicca 338 8068181**

**3 GIUGNO H 16.30 - 18.30**

## **SANPEFLORAINVESTIGATION**

Percorso naturalistico - sensoriale - ambientale con laboratorio creativo alla scoperta della flora e della fauna dell'isola di San Pietro.

**Info: Natalia Lapicca 338 8068181**  
Necessaria la prenotazione 4 ore prima

**3/4/5 GIUGNO H 10 - 13.30**

## **CALA VINAGRA**

Itinerario di trekking alla scoperta di Cala Vinagra sulla costa settentrionale dell'isola.

**Info: Lorenzo Brun 329 0267433**

**4/5 GIUGNO H 10 - 13.30**

## **L'ISOLA IN LAND ROVER**

Itinerario alla scoperta dell'isola. A nord il faro, l'oasi Lipu e le imponenti falesie, a sud le spiagge più belle e le scogliere rosse della Mezzaluna, passando dalle saline con la ricca fauna avicola.

**Info: Lorenzo Brun 329 0267433**

**4 GIUGNO H 9 - 10.30**

## **L'ISOLA DEI FALCHI E LA CROCIATA DEI FANCIULLI (1212)**

Percorso alla scoperta della storia dell'isola di San Pietro. Tra le tappe l'area degli ipogei punici, di recente scoperta, e la chiesetta dei Novelli Innocenti.

**Info: Natalia Lapicca 338 8068181**

**4 GIUGNO H 15.30 - 17**

## **FAMILY TOUR: PAI CARUGGI DU PÀIZE**

Laboratorio itinerante per famiglie che vogliono scoprire, divertendosi, la storia, i monumenti, le tradizioni e la lingua di uno dei borghi più belli d'Italia: Carloforte.

Al termine giochi per grandi e piccini.

**Info: Natalia Lapicca 338 8068181**

**4/5 GIUGNO H 18 - 19**

## **CAVALLERA: UN UOMO, UN MONUMENTO**

Ripercorriamo un secolo denso di lotte operaie con a capo la figura del piemontese Giuseppe Cavallera definito dallo scrittore Giuseppe Dessì "il pioniere del socialismo in Sardegna". Analizzeremo le vicende che animarono l'attività dei battellieri di Carloforte, nell'unico porto di stoccaggio di tutto il minerale estratto nell'Iglesiente.

**Info: Natalia Lapicca 338 8068181**



SCARICA  
LA NOSTRA APP  
**TREKKING  
SAN PIETRO**  
E SCOPRI DI PIÙ



Gli itinerari si effettueranno ogni giorno salvo condizioni meteorologiche avverse.

girotonno

SPONSOR ISTITUZIONALI



COMUNE  
DI CARLOFORTE



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSOCIORAZIONE DI SU TURISMO, ARTISANATO E COMMERCIO  
ASSOCIORAZIONE DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

CARLOFORTE

SARDEGNA



TUNEA



Dirigione Generale  
Creatività Contemporanea

MAIN SPONSOR

**Deleomar**  
Compagnia di Navigazione



OFFICIAL SPONSOR



Banco di Sardegna S.p.A.  
BPER Gruppo

INTESA SANPAOLO

**Bertin**



AIS Sardegna  
Associazione Italiana Scafi



ORGANIZZAZIONE, COMUNICAZIONE INTEGRATA,  
P.R., UFFICIO STAMPA E SPONSORING

Feedback

SI RINGRAZIA: Lo chef Luigi Pomata

Ai Tonno di Corsa, Hotel Riviera, Il Corsaro, Lu' Hotels,  
Ristorante Da Nicolo