



Sopra lo chef Alberto Tomasi circondato da bellissime zucche

PASTRENGO Renato Veronese coltiva il pregiato alimento da oltre trent'anni, Alberto Tomasi lo esalta ai fornelli Festa della zucca, i segreti del coltivatore e dello chef

(ooo) Festa della zucca è anche informazione. Due gli aspetti fondamentali che ruotano intorno alla protagonista della festa: quello della produzione e quello della cucina. A parlarne con i visitatori in questa lunga fiera sono stati, in particolare, l'agricoltore **Renato Veronese** e lo chef **Alberto Tomasi**. «Produco zucche a Montagnana da oltre trent'anni - ha raccontato Renato - Questo ortaggio fa molto bene, ha poche calorie e in alcune varietà sembra essere anche un ottimo prodotto anti-tumorale. Il mercato ortofrutticolo sta vivendo un periodo duro, perché il prodotto viene

svenduto. Nel mio caso ho ampliato l'azienda inserendo la lavorazione per poi vendere alle aziende. La gente spesso non sa che il prodotto italiano non è sempre quello etichettato come "prodotto in Italia". A volte, questo termine fa riferimento al fatto che è stato lavorato qui, ma la materia prima potrebbe essere estera». Lo chef, invece, parla qualità da un altro lato, ma sempre a partire dalla materia. «Ci vuole passione e amore - ha affermato lo chef e maestro intagliatore - Questa è un'arte che oltre a dover garantire la bontà, deve poterla presentare in maniera elegante».

