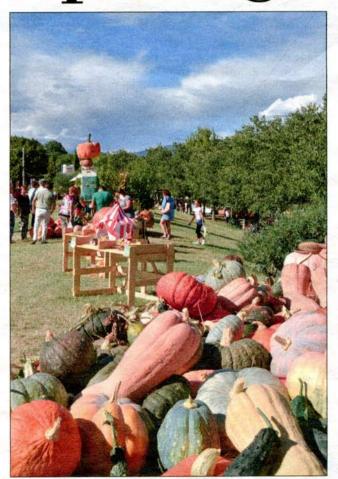
## Trionfo della zucca unica protagonista

Zucca di Pastrengo prolungata dal 30 agosto al 10 settembre in località Piovezzano al parco. La festa è nata 27 anni fa originariamente come Festa dell'Uva. Ben presto però le più goliardiche zucche, per gioco, presero il posto della prosaica uva, divenendo le protagoniste del folklore totale che trova ancora oggi il suo momento più estroso nell'animata competizione del collegato Concorso "Zucca più..." con la sfida per la designazione della zucca più grossa, più bella, più originale, più strana e più lunga. Sono di scena anche numerosi eventi collaterali. Per i più piccoli c'è il reparto Zuccabimbi con i servizi di baby-sitting delle mamme nel ruolo anche di animatrici e di trucca-bimbi. Il mago Righello intrattiene con magie, giochi e canti della zucca. Altri bambini disegnano e colorano le zucche. Per il gusto dei visitatori adulti ci sono i banchetti degli hobbisti e i maestri intagliatori di zucche e ortaggi delle scuole

Ritorna la Festa della



di Modena e Vicenza che danno saggio della loro bravura scolpendo le zucche dal vivo. Presso il gazebo accoglienza della Pro Loco sono disponibili libri, ricette e semi di zucca, oltre al ricettario delle Pro Loco Veronesi "Gheto fame?". Ingrediente fondamentale della Festa è però la cucina tipica con i piatti in tema zucca: risotto tutto zucca. tortelli di zucca con burro fuso e salvia, ravioli di zucca con pomodoro, gnocchi di zucca al pomodoro, pasticcio con zucca e gorgonzola, arancini di zucca, vellutata di zucca, spezzatino di carne con zucca e polenta, marmellate, mostarde, torte, gelato, pandolce e tanti altri sapo-

ri di zucca... Zuccafolk Pastrengo 2018, della durata di dodici giorni continuativi dispiegati su due fine settimana, è festa popolare con momenti di fiaba e divertimento. che richiama un vasto pubblico eterogeneo, unito comunque nell'amore per le cose naturali e tranquille, che rifugge dal chiasso, che ama sorridere davanti alle zucche agghindate e interpretate in veste di protagoniste.

Bruna De Agostini