

BERTO TOMASI

Un uomo nato l'11 Dicembre 1940, divenuto grande chef con una carriera che vanta grandi alberghi situati a Bibione, Venezia, Vicenza e Udine, per poi spaziare nelle grandi strutture della ristorazione collettiva..... ma ad un certo punto della sua carriera nasce l'artista, lo scultore dell'alimento.

Di chi stiamo parlando?

Di uno chef di origine valdagnese, che fin da giovane ha dimostrato il forte senso estetico e artistico.

All'età di 19 anni decise di fare il cuoco e da lì cominciò il suo viaggio che attualmente ancora assapora da protagonista. La sua filosofia di vita declama " non si finisce mai di imparare nella vita, basta farlo con passione e gioia e soprattutto l'importante è mettere a disposizione degli altri quello che si ha imparato"

Il suo nome è ALBERTO TOMASI prima chef, ora anche scultore, il primo in Italia ad effettuare movimenti e disegni su forme di formaggio, poi su ortaggi fino a portarlo alla pubblicazione del libro "Suchè" dove l'artista, con la sua semplicità e maestria illustra con immagini e storie di vita personale tecniche ed aneddoti dell'intaglio. Alberto Tomasi per gli amici Berto, è riconosciuto a livello internazionale, ma soprattutto per l'Italia e per i vicentini è riconosciuto come un "guru" dell'arte dell'intaglio .

il mio percorso Nazionale e Internazionale

10 Medaglie d'oro in concorsi inter-regionali/nazionali

1° trofeo al concorso "rassegna laghi d'Italia" (Umbria)

1° trofeo al concorso "tartufo d'oro"(Gubbio)

1° trofeo al concorso nazionale "Star"

1° trofeo al concorso "città di Verona"

1° trofeo al concorso città di Alassio (Liguria)

1° trofeo al concorso città di Venezia

Medaglia d'argento al concorso mondiale Basilea nel 1987

Medaglia d'argento al concorso europeo a Salisburgo nel 1990

Medaglia d'argento al concorso mondiale a Francoforte nel 1992

Medaglia d'argento e d'oro in Lussemburgo 1994

Medaglia di bronzo alle olimpiadi a Berlino 1996

Medaglia d'oro alla coppa del mondo in Lussemburgo 1998

Medaglia d'argento e d'oro al concorso mondiale a Basilea 1999

Medaglia d'argento alle olimpiadi a Erfurt (Germania) 2000

Medaglia d'argento e d'oro al concorso europeo a Salisburgo 2002

3 Medaglie d'oro a Erfurt olimpiadi di cucina 2004

1 Medaglia d'oro Salisburgo 2005

4 Medaglie d'oro 3 d'argento e 1 di bronzo alla coppa mondiale in Lussemburgo 2006

4 Medaglie d'argento all'international kremlin cup a Mosca 2007

3 Medaglie d'oro e 3 d'argento alla competizione Europea Stoccarda 2008

1 Medaglia d'Oro 1 Medaglia d'Argento e 1 medaglia di Bronzo alle Olimpiadi Erfurt Germania 2008

1 Medaglia d'Oro e 1 Medaglia di Bronzo all'international Kremlin a Mosca 2009

4 Medaglie d'Oro alla competizione Europea Intergastra 2010 a Stoccarda

4 Medaglie d'Argento ai campionati Mondiali in Lussemburgo 2010

2 Medaglie d'oro a Stoccarda 2012

2 Medaglie d'Argento Olimpiadi di Erfurt 2012

2 Medaglie d'Argento, 1 Medaglia di Bronzo a Basilea 2013

2 Medaglie d'Oro 1 Medaglia d'Argento a Stoccarda 2014

Berto Tomasi Partecipa a Erfurt Olimpiadi di cucina dal 22 al 24 Ottobre 2016

Nel difficile campo sono comunque riuscito a portare a casa 2 medaglie di Bronzo nella specialità "Artistico".

Insignito con la fascia del "cordon d'or de la cuisine francaise" Montecarlo 2008

Collabora tutt'ora con prestigiosi complessi alberghieri per l'allestimento di buffet; con riviste del settore ed è stato chiamato per dimostrazioni sulle lavorazioni di vegetali nelle reti televisive quali: Rai1, Rai2, a Domenica in, "La Vecchia Fattoria", "Linea Verde", Tmc in Complimenti allo Chef e Tv locali.

Alberto Tomasi oltre ad essere stato per decenni presidente dell'Associazione Cuochi di Vicenza, è stato insignito del titolo di "Cavaliere delle Antiche Tradizioni Venete", discepolo di "Escoffier", Cavaliere "Del Lavoro". Ha avuto l'onore di allestire il buffet per l'incontro di Berlusconi/Putin in Sardegna, allestire il buffet per l'elezione di Miss Italia nel Modo e numerosi altri eventi.

E' stato ed è il leader indiscusso del team Artistico Veneto squadra di spicco a livello internazionale, opera anche con lo staff di chef "ArteGustoColore" un nascente gruppo che ha già dimostrato valore nelle recenti competizioni Europee e Mondiali.

Insignito con l'aquila di Diamante (Camera di Commercio) per gli oltre 50 anni di commercio nel 2010.

Berto Tomasi è attualmente in pensione e occupa gran parte del tempo alla passione di sempre.

Maestro del Commercio premiato con l'Aquila di Diamante il 22/11/2009

E' componente di spicco della squadra "intagliatori del Veneto" la più medagliata al mondo.

Berto Tomasi offre la propria esperienza per consulenze e collaborazioni.

Ricordiamo che gran parte del ricavato da consulenze e corsi di aggiornamento viene devoluto all'orfanotrofio MoroGoro in Tanzania dove Berto personalmente si reca ogni anno per portare professionalità e il ricavato delle offerte..... grazie Berto

Per informazioni su corsi e consulente contattare:

BERTO TOMASI Tel. 0444349296

Da oltre 15 anni porta le sue conoscenze di cucina in Tanzania e parte del ricavato di corsi e consulenze è donato in **beneficenza all'orfanotrofio Moro Goro (Tanzania).**

..... Grazie Berto