



CASA PERBELLINI

p.zza San Zeno, 16 - 37123 VERONA

## IDENTITÀ GOLOSE 2017: GIANCARLO PERBELLINI PROTAGONISTA NELLA GIORNATA DI DOMENICA CON DUE LEZIONI DEDICATE A LIEVITI E RISOTTI ALLA SCOPERTA DELLE AFFINITÀ ELETTIVE TRA INGREDIENTI SCELTI.

**Giancarlo Perbellini** ritorna sul palcoscenico di “Identità Golose”, il congresso di alta cucina in programma a Milano al Mi.Co., da sabato 4 a lunedì 6 marzo. Una nuova edizione, la tredicesima, nel segno della libertà e del viaggio: un tema, quest’ultimo, molto forte nella filosofia dello chef scaligero che, attraverso la scelta sapiente di ingredienti recuperati dalla tradizione culinaria del passato e riproposti in chiave contemporanea, invita a riappropriarsi di emozioni perdute e a riscoprire piacevoli sensazioni. Un’esperienza di gusto che si traduce di fatto in un viaggio interiore, un viaggio che ciascuno declina poi in base ai propri ricordi, ma anche in un percorso all’insegna della valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti attraverso il dialogo e la contaminazione tra le cucine delle diverse regioni. E proprio il viaggio è il tema dell’appuntamento gourmet più atteso, visto come la “La forza della libertà”. “Tutto viaggia e da sempre – ricorda Paolo Marchi, fondatore del congresso – viaggia l’uomo, viaggiano i prodotti e le idee.”

Il patron del ristorante bistellato “Casa Perbellini” terrà due lezioni nella giornata di domenica. La prima, dal titolo “Estrazioni di lieviti” è legata allo champagne rosè. Perbellini preparerà in diretta un piatto creato per l’occasione, la “Dadolata di ricciola affumicata con tartufo, lamponi e brodo di pollo ridotto con l’acidità estratta dal lievito madre”. *“I sapori del lievito – ha spiegato lo chef – si abbinano bene alla terrosità del tartufo mentre i lamponi richiamano lo champagne rosè abbinato al piatto”*.

Nel secondo appuntamento, lo chef tratterà uno dei suoi ingredienti preferiti, il riso, nella lezione dedicata a “La cottura ideale del risotto”. In questo caso il piatto proposto è il “Risotto mantecato allo scalogno, bottarga affumicata ed emulsione di sottobosco”, uno dei grandi classici di Perbellini nel quale si uniscono tradizione, semplicità e creatività.

L’evento riunirà i più importanti nomi della cucina italiana e internazionale – oltre 100 chef provenienti da 12 diversi paesi del mondo - fra 15 sezioni, 98 appuntamenti per fare il punto sulle novità che riguardano il mondo dell’alta cucina.

Coordinamento Ufficio Stampa

Patrizia Adami

M: [patrizia@clabcomunicazione.it](mailto:patrizia@clabcomunicazione.it)

[patrizia.adami@clabcomunicazione.it](mailto:patrizia.adami@clabcomunicazione.it)

Mob:+39 348 3820355