

Comunicato stampa

LO CHEF GIANCARLO PERBELLINI REGALA AI SUOI CONCITTADINI UN MINI CORSO ONLINE DI RICETTE, PER STARE INSIEME CON GUSTO ANCHE IN QUARANTENA.

L'iniziativa, lanciata dal sindaco di Verona Federico Sboarina in collaborazione con lo chef bistellato, è pensata per alleggerire la pesantezza delle giornate e tenere compagnia ai veronesi in questo particolare momento di emergenza.

Le ricette, sfiziosissime e alla portata di tutti, sono disponibili da questa sera sul profilo Facebook istituzionale del Sindaco (@sboarinasindaco) e sul portale del Comune (comune.verona.it) e verranno pubblicate con appuntamento fisso, due volte a settimana all'ora di cena per trascorrere un po' di tempo insieme con le mani in pasta.

Verona, 3 aprile 2020 - Dal loro ultimo incontro a Casa Perbellini a metà febbraio, si può dire sia cambiato il mondo. Lo chef Giancarlo Perbellini e il sindaco di Verona, Federico Sboarina, si erano lasciati con la promessa di collaborare per dare forma a un nuovo rinascimento scaligero, dopo che lo chef bistellato, in un'intervista alla stampa locale, aveva sollecitato le istituzioni ad essere più attive e a creare relazioni sul territorio. Al termine del loro incontro, il Primo cittadino aveva affidato a Perbellini l'incarico di "osservatore stellato", ma nel mentre la situazione è precipitata causa emergenza Coronavirus.

Nonostante le difficoltà del momento, il confronto tra i due non si è mai fermato e l'invito del Sindaco allo chef scaligero è prontamente arrivato per realizzare un'iniziativa comune, pensata per alleggerire la quotidianità dei cittadini veronesi.

E così, Giancarlo Perbellini ha messo mano ai fornelli di casa dove sta trascorrendo la quarantena e ha realizzato in pochi giorni una serie di video ricette alla portata di tutti che verranno pubblicate, con appuntamento fisso all'ora di cena, due giorni alla settimana a partire da oggi, sul portale del Comune di Verona (comune.verona.it) e sul profilo istituzionale Facebook del Sindaco (@sindacosboarina).

L'iniziativa è stata lanciata poco fa dal Sindaco Federico Sboarina con un post dal suo profilo Facebook nel quale sottolinea che: *"Lo chef stellato veronese Giancarlo Perbellini si è messo a disposizione di tutti noi, condividendo la preparazione di alcune ricette. Mi ha mandato dei video molto "gustosi". Ne pubblicherò due alla settimana per avviare un'abitudine che ci accomuni all'ora di cena. Con ricette semplici da riprodurre nelle nostre case. E alla portata di tutti, per tenerci compagnia e stare idealmente uniti".*

Da questa sera quindi si potrà entrare virtualmente nella casa dello chef pluristellato e assistere alle varie preparazioni, con l'opportunità di fare propri i segreti della sua cucina. Dalla torta di mele a un grande classico come il pollo al forno con le verdure; dalla pasta al burro, che piace tanto ai bambini, all'immane ragù; dai biscotti "lunette" della tradizione al piatto di stagione uova e asparagi: sono solo alcune delle ricette sfiziose che lo chef Giancarlo Perbellini ha voluto donare ai propri concittadini per trascorrere un po' di tempo insieme e divertirsi con le mani in pasta.

"Ringrazio il Sindaco Sboarina per avermi coinvolto in questa bella iniziativa. – dichiara lo chef Giancarlo Perbellini – Ho pensato di proporre un mini corso di ricette apparentemente scontate ma che scontate non sono, da realizzare insieme per distrarci e tenere alto l'umore in questo momento particolare. Darò qualche accorgimento speciale per cucinare al meglio piatti che appartengono alla nostra memoria".

Dopo aver chiuso sette dei suoi locali (Casa Perbellini, Locanda 4 Cuochi, Al Capitan della Cittadella, Du de Cope, Tapasotto, Dolce Locanda e Locanda Perbellini Bistrot Milano) nel rispetto del decreto governativo, lo chef Giancarlo Perbellini non si è perso d'animo e da pochi giorni ha avviato il delivery per la cicchetteria **Tapasotto** e per la pasticceria **X Dolce Locanda**, in risposta alle numerose richieste ricevute. Per chi lo desidera, si possono quindi ordinare sin da ora all'interno dell'area del comune di Verona le uova di cioccolato e le colombe pasquali dello chef stellato contattando il numero 340 176 9910.

Coordinamento ufficio stampa
Patrizia Adami
Mob. +39 3483820355
Rif. Carlotta Bergamini
Mob. +39 331 2838542
Mail. ufficiostampaclub@gmail.com