

Una trattoria con molto personale del posto, preparato alla scuola del cuoco scaligero

LO CHEF GIANCARLO PERBELLINI REALIZZA UN NUOVO SOGNO E INAUGURA DOMANI “LOCANDA AL MARE”, SULLA SPIAGGIA DI BOVO MARINA, A MONTALLEGRO

Un locale realizzato interamente in legno e vetro, con 50 coperti tra interno ed esterno, in un luogo davvero magico. Perbellini: “Il bistrot nasce da un’idea molto democratica, con piatti che rispettano il luogo dove siamo, la Sicilia, una terra di profumi e sapori che ogni volta mi fanno tornare bambino.”

Agrigento, 19 giugno 2020 - A meno di un mese dal lancio del temporary *Giancarlo Perbellini Pop Up*, lo chef scaligero è ora pronto a sbarcare in Sicilia con l’apertura del nuovo bistrot *Locanda Perbellini al Mare*, sulla spiaggia di Bovo Marina, in provincia di Agrigento. Una partenza ritardata che oggi ha il sapore di una rinascita. Una sfida entusiasmante che inizia domani, sabato 20 giugno, con l’apertura ufficiale del locale.

Ex trattoria a gestione familiare, *Locanda Perbellini al Mare* ha creato una sinergia con la struttura ricettiva *Luna Minoica Suites and Apartments*, ed è immersa in un contesto paesaggistico di grande bellezza, cultura e storia. Dieci chilometri di candida sabbia, dune e falesie, con alle spalle la Riserva Naturale di Torre Salsa, presidio del WWF, e a soli 30 chilometri dalla magica Valle dei Templi.

Pochi fronzoli, tanta semplicità, relax e *bien vivre* in un contesto di assoluta tranquillità, dove rigenerare lo sguardo e la mente e ritrovare spensieratezza e serenità, a contatto con la natura.

“*Ho amato da subito questo luogo, così selvaggio e lontano dalle ambientazioni dei miei locali* – confessa lo **chef Perbellini** sottolineando che è la località più lontana in Italia dove ha aperto finora - *Qui i ritmi sono molto diversi da quelli della città, è un posto in cui riposare e godere della quiete, una vera oasi di pace, con la prerogativa di gustarsi un tramonto sul mare che è uno dei più belli che abbia mai visto*”.

Un progetto ecosostenibile

Ristrutturato e pensato per il paesaggio che lo ospita, il locale è realizzato interamente in legno e vetro nel rispetto della biodiversità e del territorio. Il progetto è stato seguito dall’architetto di fiducia di Perbellini, che ha curato il design degli altri otto locali che compongono la sua galassia. Anche *Locanda Perbellini al Mare*, così come lo stellato *Casa Perbellini* a Verona, avrà una cucina a vista, disegnata personalmente dallo chef.

Una cucina democratica

Cinquanta i coperti tra l'interno e l'ampio plateatico esterno nel rispetto delle norme di sicurezza, che una volta rientrata l'emergenza sanitaria torneranno ad essere ottanta, e un'offerta gastronomica diversificata a pranzo e a cena. *“A cena proporremo un menu vero e proprio, mentre a pranzo il cliente avrà a disposizione una rosa di 10 piatti tra cui non mancheranno paste, insalate e secondi di pesce, mentre abbiamo escluso le carni, ma solo per il pranzo.”* – precisa lo chef scaligero – *Al mare le persone vogliono sentirsi libere e locanda nasce da un'idea molto democratica con piatti che rispettano il luogo dove siamo”*.

Piatti della tradizione locale rivisitati in libertà

Il nome “Locanda Perbellini al Mare” fa eco agli altri due bistrot dello chef, *Locanda Perbellini* a Milano e *Locanda 4 Cuochi* a Verona. Il format è lo stesso così come la filosofia. In tavola però questa volta ci saranno i sapori della Sicilia rivisitati dall'innovazione di Giancarlo Perbellini, oltre a una selezione di classici dalle Locande. *“Sarà una proposta di piatti semplici e genuini, interpretati in chiave contemporanea, nel gusto e nell'impiattamento. Proporremo, tra gli altri, il cous cous alla trapanese e i crudi di mare, potendo contare su una materia prima di altissima qualità* – commenta Perbellini - *La cucina siciliana è ricca di profumi e sapori che ogni volta mi fanno tornare bambino, prodotti che è difficile trovare altrove. Un patrimonio che in molte regioni italiane è andato perduto e che qui continua ad essere tramandato”*.

In carta i vini prodotti dalla Cantina Luna Sicana, azienda vitivinicola di proprietà della struttura ricettiva Luna Minoica e altre quaranta proposte che ripercorrono l'intera Penisola, dalle bollicine del Trento Doc, al Franciacorta e a una selezione di etichette provenienti da tutta la regione Sicilia. Siglata anche una collaborazione con la maison de Champagne Ruinart, già partner del progetto scaligero, Giancarlo Perbellini Pop Up.

Per seguire l'apertura lo chef rimarrà una settimana in Sicilia

Anche per questa nuova apertura, Giancarlo Perbellini seguirà sul posto la fase di avvio per poi cedere il timone a Nicolò Agostini, già alla guida del ristorante “La Pergola” in Bahrain, con cui lo chef ha interrotto la consulenza nel mese di marzo 2020. A dirigere il locale sarà Stefano Sganzerla, ex proprietario della trattoria veronese Mondo D'Oro, oggi sede della neonata trattoria *Venti & Trenta* di Perbellini, che per i tre mesi estivi si trasformerà in Pop Up, per poi riaprire ufficialmente a settembre.

A completare la brigata di cucina altri tre ragazzi di cui due siciliani e un veronese, quest'ultimo con alle spalle un'esperienza alla Locanda di Milano. *“Questo per noi sarà un anno zero di prova. Non nego che le difficoltà ci sono, ma stiamo affrontando il tutto con grandissima energia.”* – conclude Giancarlo Perbellini - In

questa mia Locanda voglio che buona parte della brigata sia del posto, quindi quando saremo a regime, 5 su 7 saranno siciliani”.

Un’esperienza *tout court* con l’opportunità di pernottare

Oltre a gustare gli ottimi piatti dello chef con il sottofondo delle onde del mare, gli ospiti del bistrot avranno l’opportunità di vivere una doppia esperienza, alloggiando nelle stanze del resort per le vacanze estive, con la possibilità di usufruire di speciali promozioni. *“Quest’anno, considerando le varie restrizioni imposte dal virus, contiamo su un turismo di prossimità. Molti dei nostri clienti di Casa Perbellini sono siciliani e ci auguriamo di poterli ritrovare alla Locanda”* – sottolinea lo chef.

In occasione della nuova stagione il Luna Minoica Suites and Apartments ha previsto diverse tipologie di pacchetti che comprendono esperienze in abbinata alla Locanda Perbellini al mare: www.lunaminoica.it

<http://www.locandaperbellinialmare.it>

Contatti Ufficio Stampa

Patrizia Adami

Mob. +39 348 3820355

Rif. + 331 2838542

Mail. ufficiostampaclub@gmail.com