

**Nasce Giancarlo Perbellini Pop Up: un temporary inedito e giocoso per ritrovare la gioia e il divertimento.**

**Cocktail classici rivisitati, realizzati con le migliori materie prime e tecniche. Tre le opzioni di menu che cambieranno ogni giorno.**

**Il locale aprirà al pubblico sabato 30 maggio a Verona.**

**Verona, 20 Maggio 2020** – “Il gusto non ha traguardi” è il motto di Giancarlo Perbellini. Ma in questo caso bisognerebbe aggiungere che “la fantasia non ha confini”. Lo chef scaligero cambia scena e inaugura un nuovo atto: un temporary pop up, inedito e giocoso, per mettere in scacco la pandemia e ritrovare la gioia e il divertimento. Al suo fianco ci sarà Barbara Manoni che da maitre di sala si trasformerà in bartender, destreggiandosi tra un classico e l'altro della storia dei cocktail, con spensieratezza.

Quale soluzione migliore se non quella di trasformare gli spazi della neonata trattoria contemporanea **Venti & Trenta**, al piano terra di un palazzo storico con un importante dehors, in un ambiente spassoso e "spiritoso"?

Stiamo infatti parlando di autentici spiriti. **Giancarlo Perbellini Pop Up** proporrà una linea di drink realizzati con le migliori materie prime e tecniche, grazie alla partnership con il noto **Spaccio Spiriti Alimenti & Diversi**, American Bar di Senigallia. A ciò si aggiunge anche una collaborazione con la maison de Champagne **Ruinart**.

Accanto alle rivisitazioni dei Martini Cocktail, Bloody Mary, Manhattan, Moscow Mule - per citarne solo alcuni - la serata potrà essere un crescendo e non mancherà l'opportunità di gustare special snack in abbinamento ai drink e di fermarsi anche a cena. Sarà lo chef, sempre presente, a cucinare piatti unici, ogni giorno diversi e che non verranno replicati. Tre le opzioni di menu: small (3 portate, 65 euro), medium (4 portate, 80 euro) e large (sei portate, 95 euro). Ma sarà anche l'occasione, per chi la aspetta ormai da tempo, di assaggiare la **Milanese cotta e cruda**, piatto brevettato dallo chef lo scorso gennaio e che doveva entrare nei suoi bistrot nel mese di aprile.

Sbaglia però chi pensa che si tratti di uno spazio esclusivo: la volontà di Giancarlo Perbellini è di dar vita a un locale informale per giovani e meno giovani e per tutti coloro che amano il piacere della socialità, della qualità e del brio, in totale sicurezza. Dodici i coperti all'interno, quattordici nell'ampio plateatico esterno. Prevista la ristorazione anche a pranzo.

*"Purtroppo i vincoli imposti a tutela della salute dei nostri clienti non permettono la riapertura di Casa Perbellini. La sua magia è data da tanti piccolissimi dettagli, ognuno di questi indispensabile per regalare all'ospite un'esperienza indimenticabile. Da questa presa di coscienza, dalle notti insonni, dalla voglia mia e dei miei ragazzi di ritornare a cucinare, nasce l'idea del pop-up. - afferma **Giancarlo Perbellini** - Sarà un luogo dove poter sperimentare piatti inediti, dove aprirsi a nuovi stimoli, dove la parola d'ordine sarà libertà. Si potrà anticipare l'apertura del pranzo e della cena oppure prolungare la chiusura del momento a tavola con cocktail o bollicine, con la consapevolezza che tutto quello che faremo, inizierà e terminerà esattamente nei mesi di apertura di pop up: un'esclusiva senza repliche. Sarà un'opportunità per gli ospiti e per tutti noi, perché quando ritorneremo a Casa Perbellini avremo un'esperienza in più da raccontare".*

L'apertura al pubblico è prevista il prossimo 30 maggio per la durata di tre mesi, fino a fine agosto. A completare la brigata, insieme allo chef e a Barbara Manoni, in sala ci sarà Eugenio Cavallaro (che da settembre guiderà il Venti&Trenta) e con loro Riccardo Padrini a guidare la brigata di cucina e due ragazzi di Casa Perbellini. Terminato il periodo del Pop Up, lo chef tornerà a Casa Perbellini e il Venti & Trenta riaprirà come era stato pensato inizialmente.

Contatti Ufficio Stampa  
Patrizia Adami  
Mob. +39 348 3820355  
Rif. Carlotta Bergamini  
Mob. +39 331 2838542  
Mail. [ufficiostampaclub@gmail.com](mailto:ufficiostampaclub@gmail.com)