

Comunicato stampa

GIANCARLO PERBELLINI TORNA A "CASA"

Il ristorante stellato Casa Perbellini riapre al pubblico il prossimo 17 settembre: 20 i coperti, due i menu e tante novità.

Mentre il temporary "Giancarlo Perbellini Pop-Up", vista la formula di successo, diventa un gastro bistrot permanente.

Verona, 27 Agosto 2020 – *"Il 17 Settembre si ritorna a Casa, anche se in questo assurdo periodo non ci siamo mai fermati anzi, nel momento più buio abbiamo anche creato un nuovo locale, che era nato per gioco, per tenere impegnata tutta la brigata di Casa Perbellini, me in primis. Mi riferisco al Pop Up che abbiamo aperto in centro a Verona e che doveva chiudere il 17 Settembre proprio perché tutta la brigata sarebbe poi tornata a Casa. E così sarà, la brigata di Casa Perbellini ritornerà in Piazza San Zeno, ma il Pop Up non chiuderà perché il successo avuto è stato tale che ci piaceva pensare che le cose belle possono a "volte" durare per sempre".*

A sei mesi dalla chiusura imposta dal lockdown, Giancarlo Perbellini torna a Casa Perbellini e sceglie il 17 settembre, suo numero portafortuna, come data per la riapertura al pubblico del ristorante stellato. Un'ottima notizia per tutti i gourmet appassionati che potranno finalmente riscoprire la magia, l'ospitalità e l'unicità di Casa Perbellini. Un epilogo positivo in un anno costellato di difficoltà, durante il quale però lo chef scaligero non ha mai perso la bussola, reagendo con l'apertura di due locali che in breve tempo hanno conquistato il palato dei food lover: l'omonimo [Pop Up](#) nel centro storico di Verona e la [Locanda Perbellini al Mare](#) sulla spiaggia di Bovo Marina, in Sicilia.

"Dopo un lungo periodo in cui si è lontani da casa, si sente la mancanza e il bisogno di rientrare. Alla fine, Casa Perbellini per me è il posto più bello del mondo, è il luogo in cui mi sento a mio agio, dove so di esprimermi al meglio. Sono così ansioso di aprire, come fosse il primo giorno, e questa sensazione l'avverto anche tra i miei ragazzi", afferma **Giancarlo Perbellini**, già all'opera per la definizione del nuovo menu, e anticipa *"saranno molte le sorprese"*.

La prima è il ritorno del sommelier **Marco Matta** che, dopo due anni al *Mudec* di Enrico Bartolini, commenta con entusiasmo la ritrovata collaborazione con lo chef scaligero: *"A Casa Perbellini si era creato un legame forte con chef Giancarlo e con la maître Barbara Manoni. In questi due anni mi sono mancati il lato affettivo e umano, che per me sono di grande importanza"*.

Casa Perbellini sarà aperta due giorni e mezzo a settimana: il giovedì solo a cena, mentre il venerdì e il sabato sia a pranzo che a cena. Gli ospiti potranno scegliere tra due proposte: il menu degustazione e il menu "Senza" che prevede una selezione di piatti vegetariani, senza glutine e latticini.

Oltre alla notizia della riapertura di Casa Perbellini, lo chef annuncia che l'esperienza del *Giancarlo Perbellini Pop Up*, nato come *temporary restaurant*, non si concluderà. Il locale di via Mondo d'Oro nel centro storico di Verona, ideato in pieno lockdown, continuerà a vivere di vita propria grazie al successo della formula inedita e giocosa che ha sedotto i veronesi e non solo, in questi mesi. Sarà aperto sette giorni su sette e sarà un vero e proprio *gastro bistrot* alla parigina con una carta dei vini allargata a un maggior numero di etichette veronesi e dalle regioni d'Italia. Un ambiente suggestivo e informale dove gustare piatti sperimentali e cocktail sia classici che rivisitati, realizzati con materie prime e tecniche di alta qualità.

Coordinamento Ufficio Stampa

Patrizia Adami

Mob. +39 348 3820355

Rif. Carlotta Bergamini

Mob. +39 331 2838542