

Comunicato stampa

## **GIANCARLO PERBELLINI: “ABBIAMO PRODOTTO UN PANDORO CHE SORPRENDERÀ, DI GRANDE MORBIDEZZA. SENTO DI AVER REALIZZATO UN SOGNO.”**

*In periodo di semi-lockdown, lo chef stellato ha dedicato parte del suo tempo alla pasticceria nel suo laboratorio “X Dolce Locanda” a Verona. Ora si prepara al Natale con una proposta di lievitati tutta da scoprire, all'insegna della leggerezza e frutto di una grande ricerca sulla materia prima.*

*Un'edizione speciale, all'arancia, della sua focaccia dolce è stata inoltre pensata per sostenere la prossima Campagna di sensibilizzazione di AIRC in programma a gennaio 2021.*

Verona, 12/11/20 - Non fermarsi mai, porsi nuove sfide e raggiungere nuovi traguardi: è la nota filosofia di Giancarlo Perbellini che, in questo forzato lockdown dove si è visto momentaneamente costretto a chiudere quattro dei suoi nove locali e a tenere aperto lo stellato *Casa Perbellini* solo all'ora di pranzo, trascorre parecchio tempo nel laboratorio della sua **X Dolce Locanda** per rendere ancora migliori i suoi **lievitati** in vista delle feste natalizie. “*Come i viticoltori appassionati, che puntano ogni anno a perfezionare il proprio vino, così stiamo cercando di fare in pasticceria.*” confessa.

Erede di una **famiglia di pasticceri**, dal nonno Ernesto allo zio Enzo a cui ha dedicato i suoi celebri Pandoro e Panettone, pur avendo preferito la cucina ai dolci, Perbellini è da sempre grande estimatore di questa arte, di cui è anche **maestro**. Lo scorso anno, a riprova della sua dedizione, si è aggiudicato il riconoscimento **World Pastry Star**, entrando nell'olimpico dei migliori pastry chef al mondo.

*“Questa pandemia infonde tanta tristezza e anche rabbia ma ho cercato di vedere il bicchiere mezzo pieno e così ho pensato di dare il massimo anche nella preparazione dei lievitati. Siamo molto soddisfatti del lavoro fatto e mi sento di dire che abbiamo raggiunto un risultato davvero straordinario. – afferma lo chef scaligero - Abbiamo realizzato il sogno di dare vita a un pandoro più contemporaneo, sorprendente per la morbidezza dell'impasto e per l'intensa profumazione. Abbiamo fatto molte prove di lievitazione, abbassato del 20% la parte zuccherina per conferirgli maggiore leggerezza, senza snaturare la ricetta originale. E abbiamo giocato con le proporzioni tra albume e tuorlo, ottenendo un impasto di un'elasticità e un'alveolatura incredibili”.*

Ricordi, tecnica ed esperienza convivono da sempre in Giancarlo Perbellini, che precisa: “*Il segreto per realizzare un ottimo lievitato è innanzitutto la conoscenza del lievito stesso e del metodo di preparazione, oltre all'accurata selezione delle materie prime, che resta fondamentale. Ad esempio il burro deve essere molto profumato, si deve sentire il sapore del latte. È poi necessario che il lievito sia in forza e che non risulti acido. Come determinante risulta la selezione delle farine, di basilare importanza nei lievitati in cui la parte grassa è molto consistente. A novembre, dopo averne provate diverse, scegliamo la tipologia di farina che riteniamo più adatta e di maggior qualità e ne acquistiamo la quantità che ci servirà poi per completare la stagione. È importante che abbia un elevato grado di forza e un'elasticità particolare, e che contenga molto glutine. La farina non è sempre la stessa, cerchiamo ogni anno quella giusta tra quattro cinque selezionate.”*

Per Giancarlo Perbellini l'arte della lievitazione rappresenta anche un forte **legame con il territorio**, al punto che ha scelto di dedicare l'iconica Offella, un dolce da ricorrenza della tradizione veronese, al suo paese natio, Bovolone. È altrettanto vero però, che pur tenendo ben saldi gli insegnamenti ereditati, lo chef scaligero ha saputo **evolvere introducendo tanta innovazione** nelle sue creazioni, sperimentando abbinamenti meno consueti, come nella sua personalissima versione del Panettone (dedicato a zio Enzo): *“Lo proponiamo con uvetta, cedro e arancio di cui utilizziamo una scorza particolare, a lamelle. Gli conferiamo un tono delicato di dolcezza con la rosa, e un sentore di agrume che evolve al pepato, con il bergamotto. Ultimiamo infine con la tipica incisione, in gergo tecnico scarpatura”*.

Ad arricchire la proposta di lievitati, tra le ricette ideate alla *X Dolce Locanda* ci sono anche le tipiche focaccine dolci: *“Il loro impasto è simile a quello del panettone ma contiene meno burro. Sono quindi più leggere e possono essere gustate in ogni momento. In pasticceria sono molto apprezzate a colazione e le proponiamo in più versioni e con diverse farciture”*. **Lo chef ha deciso di realizzarne una particolare**, da 500 grammi all'arancia, **a sostegno della Ricerca italiana sul cancro**, che, con la Fondazione Airc, fa proprio di questo frutto il simbolo della Campagna di gennaio 2021 “Le Arance della Salute”. Giancarlo Perbellini affianca da anni la Ricerca scientifica partecipando e sostenendo iniziative di sensibilizzazione sulla prevenzione e sui corretti stili di vita.

Ma quanto c'è del Giancarlo Perbellini chef nel Giancarlo Perbellini pastry chef? *“La pasticceria da ristorazione è tutta un'altra cosa rispetto a quella da laboratorio. Dolce d'asporto e dessert di fine pasto rappresentano due filosofie molto diverse. - commenta lo chef - Al ristorante si deve puntare sulla leggerezza, quindi su un minor apporto di grassi e zuccheri, e il vantaggio è quello di poterli realizzare sul momento”*. Non è infatti casuale che lo chef abbia scelto di introdurre proprio una cucina di pasticceria a vista nella sua omonima “Casa”.

Inaugurata nel 2014, nello stesso anno dell'apertura di *Casa Perbellini*, *X Dolce Locanda* propone un'offerta ricca e varia, di **grande assortimento**, che include specialità come la Millefoglie e il risino, ma anche torte, semifreddi, biscotti, mignon e prodotti pensati per chi soffre di intolleranze. La pasticceria di via Catullo 12 è aperta tutti i giorni, lunedì escluso, dalle 8:00 alle 19:30 con la possibilità di effettuare ordini con consegna a domicilio o ritiro direttamente in pasticceria, anche tramite la app **Mymenu**.

[www.dolcelocanda.it](http://www.dolcelocanda.it)

[www.giancarloperbellini.com](http://www.giancarloperbellini.com)

Contatti ufficio stampa

Patrizia Adami

Mob. +39 348 3020355

Rif. Carlotta Bergamini

Mob. +39 331 2838542

Mail. [ufficiostampaclub@gmail.com](mailto:ufficiostampaclub@gmail.com)