

GIANCARLO PERBELLINI TRA GLI CHEF PROTAGONISTI DELL'INIZIATIVA "ITALIA KEEPS ON COOKING WITH EATALY" A SUPPORTO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA. MA IL RICAVATO ANDRÀ ALLA ONLUS SCALIGERA "CASA DI DEBORAH".

Lo chef stellato ha scelto di devolvere l'incasso delle sue due video-lezioni a un progetto di assistenza rivolto agli adolescenti in difficoltà della città di Verona.

Iscrizioni aperte e solo 24 i posti disponibili per cucinare insieme a chef Perbellini una ricetta speciale ispirata al Natale, sostenendo al contempo una giusta causa.

Verona 24/11/20 – **Giancarlo Perbellini** rinnova la sua partecipazione all'iniziativa "**Italia Keeps on Cooking**", la campagna social nata lo scorso marzo per supportare il mondo della ristorazione, duramente colpito dall'emergenza sanitaria. Lo chef scaligero sarà infatti tra i 24 cuochi protagonisti dello speciale **Calendario dell'avvento "Chefs Edition"**, un programma di video-lezioni che coinvolge importanti nomi dell'alta cucina e che rappresenta l'evoluzione del progetto ideato dall'agenzia Alessia Rizzetto PR & Communication.

Tuttavia Giancarlo Perbellini ha voluto cogliere questa opportunità per supportare una Onlus scaligera che ha un ruolo importante nella sua città, "[Casa di Deborah](#)": uno spazio dedicato agli adolescenti in difficoltà che rappresenta un modello di welfare circolare generativo, dove ragazzi di ogni età possono studiare e svolgere attività affiancati da volontari, insegnanti e pensionati. Un luogo di accoglienza che in questi mesi è diventato ancora più importante. Lo chef è consapevole che anche il terzo settore, proprio a causa della pandemia, ha subito un forte contraccolpo e ha quindi ritenuto di devolvere il ricavato dei suoi **due corsi, una cooking class di gruppo riservata a 23 persone e una lezione individuale**, a chi ne ha più bisogno.

Le iscrizioni sono aperte ed è quindi possibile riservare [a questo link](#) la propria prenotazione ai corsi dello chef Giancarlo Perbellini, in programma nelle giornate 14 e 16 dicembre, **al costo di 500 euro per la lezione one-to-one e di 100 euro per la lezione di gruppo**. Per questa speciale occasione, lo chef ha scelto di preparare, insieme ai food lover in diretta video, il *Petto di faraona glassata agli agrumi, castagne, maionese di fagioli e broccolo fiolaro*.

Grazie alla partnership con **Eataly**, coloro che acquisteranno il corso riceveranno a casa una Christmas Box personalizzata con una selezione di ingredienti necessari a realizzare la ricetta prescelta. All'interno della scatola troveranno anche un grembiule con il claim "Italia Keeps On Cooking". Per seguire l'iniziativa su Instagram [@italiakeepsoncooking](#).

Contatti ufficio stampa

Patrizia Adami

Mob. 3483820355

Mail. ufficiostampaclub@gmail.com