

Comunicato stampa

GIANCARLO PERBELLINI APRE A GARDA LA SUA LOCANDA SUL LAGO

"Locanda Perbellini - Ai Beati" inaugura ai primi di maggio, sulle colline di Garda, in uno scenario di straordinaria bellezza.

In tavola, piatti della cucina italiana regionale, rivisitati in chiave contemporanea, esaltati in gusto e leggerezza. E nel menù, oltre ad alcuni must, ci saranno anche accenni alla territorialità del Lago, come luccio e lavarello.

Verona, 15 Aprile 2021 - A distanza di un anno, dopo il mare della Sicilia, eccolo dar forma a un altro dei suoi sogni: aprire una Locanda sul Lago di Garda, a pochi chilometri dalla sua città. Giancarlo Perbellini ha rilevato lo storico locale del territorio, il ristorante "Ai beati", sulle colline di Garda, in un luogo ameno che abbraccia l'insenatura di una delle più note località lacustri della riva veronese con vista fino alla costa bresciana, per trasformarlo nella "Locanda Perbellini-Ai Beati".

La location, che si compone di quattro sale interne e di un ampio plateatico, è stata completamente ristrutturata e il nuovo decor porta la firma di Silvia Bettini, architetto che da anni cura lo styling di tutti i locali dello chef. Anche per questo ristorante, Perbellini ha scelto una cucina De Manincor ma non sarà a vista. L'inaugurazione è prevista ai primi di maggio, compatibilmente con le restrizioni anti-Covid.

Il format è il modello "Locanda", che Giancarlo Perbellini sta replicando in varie parti d'Italia dopo Verona, Milano e la Sicilia, con l'obiettivo di farne fiorire di nuove nei prossimi anni, ma con un'ulteriore evoluzione nel concept.

A Garda lo chef proporrà un percorso caratterizzato da ricette regionali della tradizione italiana rivisitate in chiave contemporanea, secondo la sua personale visione. Piatti realizzati con ingredienti freschi, di altissima qualità, che si distinguono per gusto, impiattamento e leggerezza. E oltre ad alcuni must come la *Spuma di cipolle*; il *Guanciaie di vitello brasato con purè di patate e porri fritti*; il *Pane, pomodoro, limone, liquirizia e maionese di vongole*, e la celebre *Millefoglie*, non mancheranno **accenni peculiari alla territorialità**, come il *Lavarello con emulsione di sottobosco e piselli*, e il luccio.

Gli ospiti potranno ordinare alla carta oppure scegliere il menu degustazione, e per chi ha particolari esigenze lo chef ha pensato a una proposta di piatti senza lattosio, glutine, carne e pesce. Il menu varierà per seguire la stagionalità dei prodotti. A completare l'offerta enogastronomica, la carta vini che si compone di una ricca selezione di etichette italiane tra bianchi e rossi e di bollicine importanti.

Giancarlo Perbellini seguirà la partenza per poi passare il timone a **Marco Cicchelli** (33 anni) che entra come socio e si occuperà della conduzione del ristorante. È un modus operandi ormai consolidato quello dello chef scaligero che ama coinvolgere i suoi collaboratori nella gestione dei nuovi locali offrendo loro l'opportunità di diventare imprenditori. Un'altra costante è quella di puntare sui giovani: a coordinare la brigata in cucina sarà infatti il giovane chef veronese **Michele Bosco** (28 anni).

Per entrambi si tratta di un ritorno a fianco dello chef scaligero: Marco Cicchelli, che ora rientra dopo un'esperienza di tre anni con gli Alajmo, ha lavorato con Perbellini a Isola Rizza ed è stato precedentemente il direttore al "Dopolavoro" (Isola delle Rose, a Venezia). Michele Bosco invece ha lavorato nella cucina del ristorante "Al Capitan della Cittadella", a Verona. In totale la brigata della "Locanda" di Garda sarà composta da sei cuochi e cinque addetti al servizio in sala.

Il ristorante resterà aperto tutto l'anno; e 7 giorni su 7 nei mesi estivi (da giugno a settembre).

Contatti ufficio stampa
Patrizia Adami
Mob. +39 348 3820355
Rif. Carlotta Bergamini
Mob. +39 331 2838542
Mail.ufficiostampaclub@gmail.com