

Comunicato stampa

DA POP UP A OSTERIA: GIANCARLO PERBELLINI CHIUDE IL TEMPORARY E ANNUNCIA L'APERTURA DELL'"OSTERIA MONDO D'ORO" IN CENTRO A VERONA.

Conclusa l'avventura di successo del Pop Up, durata quasi due anni, il 1° marzo inaugura ufficialmente l'osteria dello chef scaligero.

In tavola una nuova tradizione della cucina italiana, alla scoperta della cultura gastronomica classica e dei suoi sapori più autentici. In carta 12 piatti della memoria, realizzati con materie prime selezionate ed eccellenze del territorio, con cui comporre la propria combinazione da 2 o 3 portate: dalla tagliatella ai tortellini alla crema di parmigiano, ai passatelli. Una formula “smart” dall’ottimo rapporto qualità/prezzo.

Verona, 21 febbraio 2022 – Avrebbe dovuto aprire due anni fa, ma l'emergenza sanitaria ha cambiato scenari e prospettive. Al punto da convincere Giancarlo Perbellini a trasformare temporaneamente quella che avrebbe dovuto essere la sua nuova osteria in un Pop Up che dava spazio a cocktail classici e rivisitati in abbinamento a tre opzioni di menu. Un format inedito e giocoso, che ha saputo intercettare i bisogni dei food lovers nel pieno della pandemia. Oggi, conclusa quella lunga e fortunata avventura, L'"Osteria Mondo d'Oro" si prepara ufficialmente ad aprire. L'inaugurazione è fissata per il 1° marzo e sarà il settimo locale in città a portare la firma dello chef. Così come per la Locanda “Ai Beati” di Garda, anche per questo nuovo locale Giancarlo Perbellini ha deciso di mantenere il nome della storica insegna “Mondodoro”, percepita nei ricordi di tanti, in città e non solo.

Nella sua osteria lo chef porterà in tavola una nuova idea di tradizione, attraverso un percorso gastronomico-culturale alla scoperta dei gusti e dei sapori più autentici della cucina italiana. Un patrimonio, che come lui stesso ha sottolineato: *“richiede profonda conoscenza e rispetto”*. In carta, 12 piatti classici fortemente connessi alla memoria del gusto, realizzati con materie prime selezionate e con i migliori prodotti del territorio. E tra i must non mancheranno la tagliatella alla bolognese, i tortellini alla crema di parmigiano, pane cipolla e sgombro, uova strapazzate con il pomodoro e i passatelli. Lo chef ha previsto anche una selezione di proposte vegetariane ispirate a ricette della tradizione.

“Il mio obiettivo – dichiara Giancarlo Perbellini - è quello di restituire l'unicità e la grande ricchezza della cucina italiana attraverso la conoscenza di piatti tipici regionali che si sono anche un po' persi nel tempo e che credo valga la pena riproporre. Specie in un momento come questo in cui le persone hanno voglia di riscoprire le tradizioni del passato che si legano a luoghi, persone e ricordi che ci fanno stare bene di fronte a una realtà sempre più complessa. Lo vedo anche a Casa Perbellini, dove ho da poco introdotto un menù dedicato ai grandi classici della cucina italiana e internazionale, che sta riscuotendo un grande interesse ed è sempre più richiesto”.

In cantina, un'ampia selezione di vini veronesi e 20 etichette esclusive dal mondo e dall'Italia: *“Puntiamo alla valorizzazione del nostro territorio e delle sue eccellenze vitivinicole, riconosciute in Italia e nel mondo, dal Valpolicella al Soave, dal Custoza al Bardolino”*, afferma Perbellini, e conclude: *“La proposta varierà ogni giorno, con una rotazione dei vini in mescita, offerti al calice e a bottiglia.”*

Il tutto in un'atmosfera informale, rilassata e conviviale, ma fortemente connotata e personalizzata nel design, con la possibilità di fermarsi a pranzo o a cena per degustare una combinazione di due o tre piatti più il dessert,

proposte a 29 e 38 euro. Una formula “smart” perfetta per chi non vuole rinunciare alla qualità e al gusto senza appesantirsi troppo, e dall'ottimo rapporto qualità/prezzo.

Federico Zonta, socio di Giancarlo Perbellini, già direttore del *Tapasotto* (Verona), si sposterà all'osteria per sviluppare il nuovo format. Nei mesi più caldi, il locale offrirà la possibilità di assaporare la cucina anche nel plateatico esterno. Ventotto i coperti all'interno e circa trenta all'esterno. Il locale resterà chiuso il martedì per l'intera giornata e il mercoledì a pranzo.

Con questa nuova apertura, lo chef consolida il suo quadrilatero scaligero, di cui fanno già parte: la pizzeria **Du de Cope**, la **Locanda 4 Cuochi**, la **pasticceria X Dolce Locanda**, il **Tapasotto**, e poco più distanti il ristorante di pesce **Al Capitan della Cittadella** e il due stelle Michelin **Casa Perbellini**. Completano la galassia a livello nazionale la “**Locanda Perbellini**” a **Milano**, la “**Locanda Perbellini al Mare**” a Bovo Marina, in Sicilia e la “**Locanda Ai Beati**” a Garda.

Coordinamento ufficio stampa

Patrizia Adami

Mob. +39348 3820355

Rif. Carlotta Bergamini

Mob. +39 333 3300469

Mail. ufficiostampaclub@gmail.com