

Comunicato stampa

GUIDA TOURING CLUB “ALBERGHI E RISTORANTI D’ITALIA 2022”: A GIANCARLO PERBELLINI IL PREMIO SPECIALE COME "MIGLIOR CHEF IMPRENDITORE NELLA RISTORAZIONE"

Milano, 7 marzo 2022 – E’ Giancarlo Perbellini il miglior chef imprenditore nella ristorazione, parola di Touring Club Italiano. A una settimana dall’apertura della sua nuova osteria a Verona (Mondo d’Oro), lo chef di Casa Perbellini ha ricevuto questo pomeriggio a Milano il premio speciale della Guida Touring “Alberghi e Ristoranti d’Italia 2022”, per un’attività che negli anni ha segnato con sempre maggior rilievo la sua carriera, imperniata di numerose sfide imprenditoriali di successo. Una vocazione che per Giancarlo Perbellini va di pari passo con quella di cuoco e che nel 2020, lo ha spinto, nel pieno della pandemia, ad aprire due nuovi locali, uno in Sicilia (Locanda Perbellini al mare) e uno a Verona (il Giancarlo Perbellini Pop Up oggi Osteria Mondo d’Oro) e nel maggio del 2021 un terzo anche a Garda (Locanda Perbellini al Lago), esplorando format gastronomici originali interpretati secondo la sua personale visione.

Oggi Giancarlo Perbellini è a capo di una galassia diversificata di 10 locali in varie parti d’Italia, che gestisce in parte da solo e in parte in comproprietà con soci di fiducia, molti dei quali sono suoi giovani ex collaboratori, secondo un modus operandi consolidato. A Verona lo stellato Casa Perbellini, il ristorante di pesce Al Capitan della Cittadella, il bistrot Locanda 4 Cuochi, l’osteria Mondo d’Oro, il tapas bar Tapasotto, la pizzeria Du de Cope, la pasticceria X Dolce Locanda. A Garda la Locanda Perbellini al Lago Ai Beati, a Milano la Locanda Perbellini in via della Moscova e in Sicilia la Locanda Perbellini al Mare, in provincia di Agrigento.

A ritirare il premio, sponsorizzato da Zanetti Handmade Watches che ha omaggiato lo chef di un orologio edizione speciale "Montre for chef" creato in suo onore, è stata la storica direttrice di sala di Casa Perbellini, Barbara Manoni assieme all’ufficio stampa di Perbellini.

“Ringrazio Touring Club Italiano e Luigi Cremona per questo prestigioso e significativo riconoscimento – ha commentato Giancarlo Perbellini, che si trova in trasferta a Parigi per Les Grandes Tables du Monde – La ristorazione sta affrontando un periodo di grandi sfide. Dopo due anni di pandemia, questo nuovo scenario internazionale ci sta rigettando in un clima di forte incertezza. Non è un momento facile, siamo tutti in grande apprensione per ciò che sta accadendo e confido che questo conflitto trovi al più presto una risoluzione diplomatica e pacifica. Le preoccupazioni ci sono, per l’impatto che questa situazione avrà sui flussi turistici e sul rincaro delle bollette, ma credo nella ripresa della ristorazione e del turismo, e i numeri ci stanno dando ragione. Le persone hanno voglia di un ritorno alla normalità”.

Presentata questa mattina a Milano e disponibile da oggi nelle librerie, la nuova guida “Alberghi e Ristoranti d’Italia 2022” del Touring Club Italiano è dedicata all’ospitalità e alla ristorazione e propone 2500 strutture accuratamente selezionate per dormire e mangiare e oltre 180 indirizzi per acquisti a chilometro zero nei territori del nostro Paese.

Contatti ufficio stampa

Patrizia Adami

Mob. +39 348 3820355

Rif. Carlotta Bergamini

Mob. +39 331 2838542

Mail. ufficiostampaclub@gmail.com