



GAMBERO ROSSO, GUIDA RISTORANTI D'ITALIA 2023: È GIANCARLO PERBELLINI IL RISTORATORE DELL'ANNO. "CASA PERBELLINI" RAGGIUNGE IL MASSIMO RICONOSCIMENTO, PREMIATA CON TRE FORCHETTE.

Roma, 24 ottobre 2022 - Ancora una conferma, se mai ve ne fosse stato bisogno, per Giancarlo Perbellini nell'Olimpo della cucina nazionale. La nota guida enogastronomica "Ristoranti d'Italia 2023" del Gambero Rosso ha insignito il ristorante Casa Perbellini, a Verona, con *Tre Forchette*, il massimo riconoscimento possibile. Fino al 2022, infatti, erano Due le prestigiose Forchette già assegnate al ristorante, a cui si è aggiunta l'ultima annunciata oggi durante la cerimonia di premiazione a Palazzo Brancaccio, a Roma. Altro traguardo tagliato oggi dallo chef scaligero è quello di *Ristoratore dell'Anno* «per la florida attività imprenditoriale in tutta Italia e la capacità di mantenere uno stile riconoscibile in locali anche diversi tra loro».

"Ringrazio il Gambero Rosso per questi due importanti riconoscimenti. Avevo ricevuto le Due Forchette quando ero ancora al Ristorante di Isola Rizza, e oggi, a nove anni dall'apertura, Casa Perbellini ha conquistato le Tre Forchette. Un premio che dedico alla mia squadra, a tutti i ragazzi che fanno parte di questo gruppo e, in particolare, a mia moglie Silvia, per il suo fondamentale contributo e senza la quale tutto questo non sarebbe stato possibile." - ha dichiarato **Giancarlo Perbellini**, che questa mattina ha presenziato alla cerimonia di premiazione a Palazzo Brancaccio.

Asso nella manica è la squadra di lavoro, che vede soci fidati insieme a lui alla guida dei dieci ristoranti del gruppo: tutti hanno iniziato i primi passi della loro carriera proprio in cucina con chef Perbellini, crescendo nel tempo e in professionalità. La qualità Perbellini è il fil rouge che accomuna tutti i locali, ma ciascuno di essi è anche espressione del socio che lo ha in gestione e ha una sua identità ben distinguibile. Oltre a Casa Perbellini, Verona è anche la città dell'Osteria Mondo d'Oro, della pizzeria Du de Cope, della Locanda 4 Cuochi, della pasticceria X Dolce Locanda, del Tapasotto, del ristorante Al Capitan della Cittadella e, a Garda, della Locanda "Ai Beati" a firma Giancarlo Perbellini. Completano il tour la "Locanda Perbellini al Mare" a Bovo Marina, in Sicilia, la "Locanda Perbellini" a Milano a cui, sempre nella città meneghina, si aggiungerà il nuovo Ristorante e Café Trussardi alla Scala di prossima apertura, che diventerà l'undicesimo ristorante del gruppo. Questa sera Giancarlo Perbellini sarà tra gli autori dell'attesissima cena delle Tre Forchette insieme agli chef Carlo Cracco, Moreno Cedroni, Vito Mollica e alla pastry chef Angela Giannuzzi.

Contatti ufficio stampa

Carlotta Bergamini

Mob. +39 331 2838542

Mail. ufficiostampaclub@gmail.com