



## **CENONE DI CAPODANNO: GIANCARLO PERBELLINI PORTA LE STELLE SUL MARE DI SICILIA**

Il 31 dicembre lo chef e la brigata di Casa Perbellini si trasferiranno nella cucina della Locanda Perbellini al Mare a Bovo Marina, per una serata esclusiva riservata a 32 persone. Per salutare l'ultima notte dell'anno, lo chef ha ideato un menù stellato ad hoc, tra grandi classici e piatti inediti in omaggio alla Sicilia e alla tradizione culinaria di San Silvestro.

Ad arricchire l'esperienza, la possibilità per gli ospiti di pernottare in una delle suites del resort Luna Minoica affacciato sul mare Mediterraneo, a pochi passi dal locale.

Agrigento, 15 dicembre 2021 – Capodanno è alle porte e per salutare l'ultima notte dell'anno, Giancarlo Perbellini ha pensato di fondere terra e mare in una serata esclusiva all'insegna delle grandi suggestioni, in Sicilia, nella sua Locanda al Mare a Bovo Marina, a pochi passi dalla Valle dei Templi di Agrigento. Per l'occasione porterà con sé da Verona la brigata di Casa Perbellini per dare vita a un menù stellato che rende omaggio alla Sicilia e alla tradizione culinaria della Notte di San Silvestro. E stellata sarà anche la mise en place del locale, affacciato sul mare Mediterraneo e immerso in una vera e propria oasi di pace nella natura, che si tingerà di festa per celebrare l'arrivo del 2022 con un indimenticabile Cenone nell'intimità di un'atmosfera unica. Solo 32 i posti a disposizione.

Per lo chef una nuova esperienza: *“Una volta nella vita, mi sono detto, si può fare. Ho sempre una grande voglia di tornare in Sicilia, è un luogo che mi sta molto a cuore, che mi trasmette serenità e che mi ha dato tanto. Perciò quest'anno, mi sono detto, il 31 dicembre cucinerò in questa bellissima terra.”*

La proposta di Giancarlo Perbellini prevede un percorso gastronomico ad hoc, scandito da otto portate a partire da due grandi classici, il *Caviale affumicato e zabaione ghiacciato* e il celebre *Wafer al sesamo, tartare di branzino, caprino all'erba cipollina e sensazione di liquirizia*. Si prosegue con una selezione di piatti ricercati e di grande gusto, dallo *Scampo fritto, crema di Ragusano e sottobosco al tartufo* al *Tonno Margherita*; dalla *Sogliola e spuma di crostacei alle erbe* alle *Mezze maniche, aglio, olio, peperoncino ed emulsione di mazzancolle*; dai *Ravioli di cappone, stracchino e gel di lenticchie* al *Capriolo, mou al Nero d'Avola, patata all'arancio e purea di arachidi*. E in chiusura, la degustazione dei *Divertimenti* di Casa Perbellini. Per esaltare i sapori dei piatti e brindare all'anno nuovo, lo chef ha selezionato un quartetto di grandi vini: dalla bollicina italiana *Annamaria Clementi 2011- Ca' del Bosco*, a quella francese *Grand Siècle N°24 - S.A. Laurent Perrier*; dal *Barolo “Dagromis” 2016 – Gaja*, al siciliano *Ben Ryé 2018 di Donnafugata* in abbinamento al dessert. Ad aprire le danze, l'aperitivo di benvenuto con champagne *Blanc de Blancs* di Ruinart. *“Mi auguro di poterlo servire sulla terrazza affacciata sul mare, sarebbe fantastico”*, afferma lo chef.

Per coloro che sceglieranno di trascorrere l'ultima notte dell'anno alla Locanda, grazie alla collaborazione con "Luna Minoica", sarà possibile arricchire ulteriormente l'esperienza alloggiando in una delle suites del Resort, situato a pochi passi dal ristorante, risvegliandosi con il primo sole dell'anno che splende sul mare. Per la notte di San Silvestro, le due strutture hanno ideato un pacchetto speciale che include: il pernottamento con prima colazione (con la possibilità di prolungare il soggiorno), l'accesso alla cena stellata del 31 dicembre alla Locanda Perbellini, l'uso esclusivo dell'area relax del Resort e una cesta di benvenuto con i migliori prodotti dell'azienda agricola di proprietà, Luna Sicana. Per informazioni e prenotazioni consultare <https://www.casaperbellini.com/it/capodanno-in-sicilia/>, oppure scrivere una mail a [info@locandaperbellinialmare.it](mailto:info@locandaperbellinialmare.it) o contattare il numero 347 9221759.

### **Contatti ufficio stampa**

Patrizia Adami

Mob. +39 348 3820355

Rif. Carlotta Bergamini

Mob. +39 331 2838542

Mail. [ufficiostampaclab@gmail.com](mailto:ufficiostampaclab@gmail.com)