

APRE LA NUOVA CAFFETTERIA DI GIANCARLO PERBELLINI, ANNESSA AL LABORATORIO DI PRODUZIONE DOLCI E LIEVITATI A SAN GIOVANNI LUPATOTO

Passano ad 11 i dipendenti del team a maggioranza femminile. Lunedì 14 marzo l'inaugurazione del servizio prime colazioni e punto vendita prodotti sfusi, tra cui lievitati e uova di Pasqua a firma Xbe.

Lo chef scaligero ha investito sull'ampliamento del laboratorio anche in vista di un nuovo grande progetto a livello nazionale.

Verona - Da lunedì 14 marzo il laboratorio di pasticceria di Giancarlo Perbellini, inaugurato sette mesi fa a San Giovanni Lupatoto, si arricchisce di un nuovo punto vendita e di una caffetteria per le prime colazioni e non solo. Dal lunedì al venerdì, dalle 7.00 alle 12.30, sarà possibile degustare, tra i profumi e le fragranze dei dolci appena sfornati, caffè, cappuccino, risini, biscotti e tutte le delizie di pasticceria realizzate in produzione, e si potranno anche acquistare le confezioni famiglia dei lievitati sfusi a firma Xbe. Per chi desiderasse farne scorta, inoltre, sono già disponibili le colombe e le uova di Pasqua artigianali create dallo chef per la speciale ricorrenza. Mentre a breve, i fan della ricetta "Millefoglie" di Giancarlo Perbellini, potranno realizzare il sogno di riprodurla a casa, acquistando il kit con gli ingredienti.

Ad amministrare il laboratorio, il punto vendita e la caffetteria è Eugenio Cavallaro, già socio della pasticceria di via Catullo a Verona, X Dolce Locanda. Il personale è aumentato dall'apertura del laboratorio, passando da 7 a 11 dipendenti, con una squadra in maggioranza al femminile. A capo della produzione troviamo Claudia Cesaretti, Rachele Virga e Giulia Zenatti. In un momento di grande difficoltà e incertezza, Giancarlo Perbellini ha dato la possibilità a giovani professionisti e professioniste di poter lavorare in un ambito di eccellenza.

L'apertura del laboratorio di 600 mq e del nuovo spaccio caffetteria è un'attività su cui lo chef sta puntando con grande slancio e con importanti investimenti e che gli ha consentito di rispondere a una richiesta in forte crescita a livello nazionale. Dallo scorso autunno Giancarlo Perbellini ha raddoppiato la produzione di dolci e lievitati destinati non solo a tutti i locali della sua galassia enogastronomica, ma anche ai privati e alle gastronomie di fascia premium. Come per il Natale, la produzione dei lievitati concentrata sul periodo pasquale è di 300 pezzi al giorno. E l'intenzione è quella di far crescere ulteriormente i numeri nei prossimi mesi, anche in vista di un nuovo importante progetto nazionale che coinvolgerà lo chef dopo l'estate.

Contatti Ufficio Stampa
Patrizia Adami
Mob. +39 3483820355
Rif. Carlotta Bergamini
Mob. +39 331 2838542
Mail. ufficiostampaclub@gmail.com