

comunicato stampa

## **LA PASQUA DI GIANCARLO PERBELLINI: UNA PROPOSTA DI LIEVITATI E UOVA DI CIOCCOLATO TUTTA DA SCOPRIRE, ALL'INSEGNA DI LEGGEREZZA E RICERCA.**

*Per celebrare l'attesa ricorrenza, lo chef ha realizzato due versioni della colomba: all'arancia con scorze candite e vaniglia del Madagascar e una variante al cioccolato. Accanto ai lievitati, anche una ricca ed elegante collezione di uova pasquali ai gusti cioccolato e pistacchio, cioccolato fondente e al latte, cioccolato e lampone, gianduia e nocciole.*

Verona, 1° aprile 2022 – La Pasqua si avvicina e nel nuovo laboratorio artigianale di Giancarlo Perbellini si sfornano a pieno ritmo i lievitati dedicati all'attesa ricorrenza: colombe e focacce dolci, ricette originali, ricche di gusto e a basso apporto di grassi e zuccheri, frutto di una grande ricerca della materia prima e degli ingredienti selezionati.

*“Quest'anno abbiamo realizzato due versioni della Colomba, entrambe ricoperte di glassa, mandorle e mandorle amare – dichiara Giancarlo Perbellini, erede di una famiglia di pasticceri, da sempre grande estimatore di questa arte di cui è anche maestro riconosciuto. - "Una variante all'arancia con scorze candite tagliate a losanghe, vaniglia del Madagascar e un burro particolarmente profumato, senza l'aggiunta di ulteriori aromi perché l'arancia che ho scelto, che è davvero straordinaria, sprigiona un grande aroma all'interno dell'impasto. E una al cioccolato, con all'interno una piccola perla e un cubettato, che conferiscono al contempo rotondità e acidità e che dissolvendosi nell'impasto in maniera diversa, creano un gioco di consistenze sorprendente al palato. Inoltre, nella settimana che precede la Pasqua, ma solo in pasticceria, proporrò anche la colomba farcita con zabaglione e cioccolato”.*

Uno dei pallini di Giancarlo Perbellini, sia in cucina che in pasticceria, è sicuramente la leggerezza. *“Con il tempo le persone hanno mostrato di desiderare dolci meno dolci e più leggeri e io ho lavorato in questa direzione, sperimentando abbinamenti meno consueti per creare nuove sfumature e contrasti. In pasticceria, dove è importante preservare la memoria del gusto, ho puntato su un alleggerimento dei grassi e degli zuccheri. Per la realizzazione della colomba, nell'impasto lavorato per 24 ore abbiamo ridotto del 15% la componente zuccherina rispetto alla quantità che si utilizzerebbe normalmente per la preparazione di questo lievitato, in modo da renderla ancora meno accentuata”.*

Ad arricchire la proposta di lievitati, oltre alle Colombe, Giancarlo Perbellini ha realizzato anche le tipiche focacce dolci, caratterizzate da un impasto ancora più soffice e alveolato, disponibili con diverse farciture. E tra le preparazioni del momento non potevano certo mancare le uova di cioccolato. Lo chef ha ideato una speciale collezione, da quelle più giocose e colorate, alle più classiche ed eleganti, per soddisfare i palati di grandi e piccoli, ai gusti cioccolato e pistacchio, cioccolato fondente e al latte, cioccolato e lampone, e gianduia e nocciole.

Con l'apertura del nuovo laboratorio di 600 mq in provincia di Verona, 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, rispondendo a una richiesta in forte crescita a livello nazionale. 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. Lo scorso 14 marzo, accanto al laboratorio, ha inaugurato anche una nuova caffetteria con punto vendita di lievitati sfusi e creazioni dolci.

## **DOVE E COME ORDINARE I LIEVITATI E LE UOVA DI PASQUA DI GIANCARLO PERBELLINI**

I lievitati di Giancarlo Perbellini possono essere ordinati e acquistati alla pasticceria **X Dolce Locanda** in via Catullo 12 a Verona e al **nuovo shop** di San Giovanni Lupatoto in via Cesare Battisti 242. La consegna dei lievitati è garantita in tutta Italia, mentre per chi risiede nel territorio di Verona e Provincia è disponibile il servizio di delivery "Dolce Consegna". Le colombe si potranno trovare, inoltre, anche a Milano, alla Locanda Perbellini in via Moscova 25, alla Locanda Ai Beati a Garda in via Val Mora 57/59 e alla Locanda Perbellini al mare a Montallegro, in Sicilia.

Le uova sono disponibili per l'acquisto solo nella pasticceria di Verona e allo shop di San Giovanni Lupatoto, e con consegna a domicilio limitatamente al territorio di Verona e Provincia. Il giorno di Pasqua, la pasticceria X Dolce Locanda resterà aperta alla mattina, dalle ore 8.00 alle 12.00. Lo shop di San Giovanni Lupatoto è aperto dal lunedì al venerdì dalle ore 7.00 alle 12.30. Per informazioni e ordini contattare il numero 045 8004211, oppure scrivere a [pasticceria@dolcelocanda.it](mailto:pasticceria@dolcelocanda.it).

Contatti ufficio stampa  
Patrizia Adami  
Mob. +39 3483820355  
Rif. Carlotta Bergamini  
Mob. +39 3312838542