



GIANCARLO PERBELLINI SALUTA PIAZZA SAN ZENO E ANNUNCIA L'APERTURA DELLA SUA NUOVA "CASA" A SETTEMBRE, NEGLI SPAZI DEL 12 APOSTOLI

*Lo chef ha affidato il progetto di restyling del locale
all'architetto e designer Patricia Urquiola.*

*In tavola tre percorsi degustazione ispirati a stagionalità e memoria, con omaggi alla
cucina di Giorgio Gioco e una proposta vegetariana. E per gli ospiti una grande novità:
un'esperienza enogastronomica tutta da scoprire nell'esclusivo Chef's Table.
Dalla prossima settimana saranno aperte le prenotazioni.*

Verona, 14 luglio 2023 – Domani, a nove anni dall'apertura, Giancarlo Perbellini saluterà piazza San Zeno al termine dell'ultima giornata di servizio. Nelle prossime settimane inizierà il trasferimento della sua *Casa* in vicolo Corticella San Marco, nei più ampi spazi della storica insegna *12 Apostoli* rilevata dal cuoco. E fervono i preparativi per la riapertura, prevista a inizio settembre.

L'attesa è tanta e sono molte le novità, prima tra tutte la collaborazione tra Giancarlo Perbellini e la celebre architetto e designer **Patricia Urquiola**, che firma il progetto di restyling del locale, impreziosendo un luogo di grande suggestione. La direzione lavori è invece affidata all'architetta **Silvia Bettini**. E le sorprese non finiscono qui: Giancarlo Perbellini ha previsto un'ulteriore evoluzione in continuità con il format di **Casa Perbellini**, che è stato tra i primi locali in Italia ad avere una cucina a vista affacciata sulla sala. Ecco quindi che accanto alle due sale principali, nel cuore del locale, sorgerà lo **Chef's Table**: uno spazio riservato a soli dodici coperti con tavoli fronte cucina per godere di un'esperienza enogastronomica esclusiva e intima, in contatto diretto con lo chef e la sua brigata. Uno spettacolo che si rinnova ogni giorno per gli ospiti, pronti a farsi stupire affidandosi con sicurezza all'estro di Giancarlo Perbellini.

UN RESTYLING CHE CONNETTE PASSATO E PRESENTE

In una visione di grande rispetto per l'impianto architettonico preesistente, Patricia Urquiola ha tradotto in chiave contemporanea l'atmosfera ricca di tradizione del luogo, creando un ponte che connette passato e presente. Ad ispirare le scelte progettuali sono gli stessi locali storici del ristorante *12 Apostoli*, **conservati e valorizzati** da Urquiola con sapienza, mantenendo vivo il dialogo con il concept di *Casa Perbellini*. Le tonalità calde della terracotta e del legno, i materiali naturali, gli arredi su misura e i preziosi dettagli faranno da fil rouge nelle sale, dove si respirerà **un'atmosfera familiare e conviviale**. All'ingresso, al suono del campanello, si entrerà nella casa del cuoco, in un salotto di benvenuto che accoglierà gli ospiti con discrezione. All'interno tre sale, caratterizzate ognuna da uno stile distintivo: la sala del *Volto*, la sala degli *Affreschi* e lo *Chef's Table*. Sempre al piano sarà collocata anche la **cantina** del ristorante, in una sala a volta decorata con affreschi.

12 COPERTI, UN'ESPERIENZA INTIMA E SORPRENDENTE

Lo Chef's Table sarà il luogo più rappresentativo del nuovo locale, in cui il progetto di Patricia Urquiola interpreta perfettamente la **visione e i valori** di Giancarlo Perbellini. La cucina sarà disposta ad elle con al centro cinque tavoli, realizzati ad hoc. Da questa **prospettiva**, sotto la grande cappa storica, rivestita di luci wallwasher che conferiscono allo spazio un carattere **scenografico**, gli ospiti assisteranno al rituale di preparazione dei piatti. Il pavimento, proprio in corrispondenza dello **Chef's Table**, ospiterà un tappeto ceramico composto da piastrelle dall'effetto vissuto e caldo. Le sedute, a firma di Patricia Urquiola per Andreu World, caratterizzate da un design grafico e al contempo delicato, contribuiranno a ricreare un momento particolarmente conviviale. Lungo le pareti numerose nicchie progettate per ospitare libri e oggetti doneranno ulteriore profondità alla sala.

I PERCORSI ENOGASTRONOMICI

Giancarlo Perbellini ha ideato tre percorsi degustazione che verranno proposti nelle sale del Vòlto e degli Affreschi e che si ispirano a stagionalità e memoria.

Io e Silvia, dedicato alla moglie e al sogno condiviso di una nuova Casa per gli ospiti; **Io e Giorgio**, in omaggio a Giorgio Gioco, che racchiude alcuni signature dish di Giancarlo Perbellini come il *Wafer* e piatti iconici del 12 Apostoli rivisitati tra cui la *Sfogliatina al tartufo, sedano di Verona e gorgonzola*; e **L'Essenza**, menù vegetariano, senza glutine, latticini, pesce e carne. Nella nuova pasticceria, infine, Giancarlo Perbellini darà vita a un'ulteriore evoluzione, dedicando una carta ai dessert.

Diversa la **proposta enogastronomica** per gli ospiti dello Chef's Table, ai quali sarà riservato un solo menù che segue in parte il percorso degustazione *Io e Silvia* e a cui si aggiungono **3 portate jolly a sorpresa** che possono variare di giorno in giorno. Il menù è proposto in abbinamento a una selezione di vini, da scoprire al momento.

PRENOTAZIONI APERTE

Dalla prossima settimana tramite il sito casaperbellini.com sarà possibile prenotare il proprio posto nella nuova *Casa* dello chef.

ORARI DI APERTURA

Il ristorante sarà aperto da martedì a sabato, a pranzo e cena, negli orari 12:30-14 e 19.30-21. Lo Chef's Table sarà aperto da martedì a sabato, a pranzo e cena, negli orari 13 e 20.

-

Contatti ufficio stampa

Patrizia Adami

Mob. +39 348 3820355

Rif. Carlotta Bergamini

Mob. +39 333 3300469

Mail. ufficiostampaclub@gmail.com