



Comunicato stampa

A NATALE TORNANO I LIEVITATI D'ECCELLENZA FIRMATI DA GIANCARLO PERBELLINI

Pandoro, Panettone, Bovolone e Focaccia: una proposta tutta da scoprire, all'insegna della leggerezza e frutto di una grande ricerca sulla materia prima.

Oltre alla pasticceria X Dolce Locanda, le proposte artigianali dello chef scaligero conquistano Milano e saranno disponibili alla Locanda Perbellini in via Moscova e al nuovo Café Trussardi by Giancarlo Perbellini, in piazza della Scala.

Verona, 5 dicembre 2022 – Il segreto dei lievitati di Giancarlo Perbellini sta nella qualità degli ingredienti, nell'approfondita conoscenza del lievito e nel tempo dedicato alla lavorazione. La pasticceria rappresenta per lui un legame con le radici e non è un caso che al nonno Ernesto e allo zio Enzo, da cui eredita la passione e l'esperienza, dedichi due delle sue più celebri creazioni, il Pandoro e il Panettone, a cui si aggiunge l'iconica offella, il Bovolone, in ricordo della sua terra natia. La tradizione è il trampolino di lancio da cui Perbellini, con creatività e innovazione, firma le sue preparazioni Xbe, inventandone di originali e sperimentando abbinamenti meno consueti per realizzare nuove sfumature e contrasti.

«Nel mio pandoro si percepiscono la freschezza degli ingredienti e la delicatezza della vaniglia in una consistenza soffice e piacevole al palato – svela Giancarlo Perbellini -. Propongo il panettone con uvetta, cedro e arancio di cui utilizziamo una scorza particolare, a lamelle. Gli conferiamo un tono delicato di dolcezza con la rosa, e un sentore di agrume che evolve al pepato, con il bergamotto. Ultimiamo infine con la tipica incisione, in gergo tecnico scarpatura».

Il Bovolone è simile al Pandoro, ma più basso e ancora più morbido, ha una sensazione di burro e una fragranza di mandorle che lo rendono unico. Ad arricchire la proposta di lievitati, tra le ricette ideate dallo chef ci sono anche le tipiche focaccine dolci: *«Il loro impasto è simile a quello del panettone, ma contiene meno burro. Sono quindi più leggere e possono essere gustate in ogni momento. In pasticceria sono molto apprezzate a colazione e le proponiamo in più versioni e con diverse farciture».*

Nel 2019, a riprova della sua dedizione, è insignito della World Pastry Star, riconoscimento tra i più prestigiosi e ambiti del mondo della pasticceria. Impossibile quindi non aspettarsi, anche in attesa del Natale 2022, una proposta di lievitati tutta da scoprire, all'insegna della leggerezza e frutto di una grande ricerca sulla materia prima.

DOVE E COME ORDINARE I LIEVITATI XBE

Dove trovare i dolci natalizi per eccellenza firmati da Giancarlo Perbellini? Ovviamente alla pasticceria veronese X Dolce Locanda e al Laboratorio & Shop a San Giovanni Lupatoto (Verona) aperto nel 2021, grazie al quale ha triplicato la produzione di specialità come la sua celebre Millefoglie e il risino, ma anche di prodotti da forno, torte, semifreddi, biscotti, mignon e prodotti pensati per chi soffre di intolleranze. Li si potrà ordinare via mail a pasticceria@dolcelocanda.it con ritiro in pasticceria (X Dolce Locanda, via Valerio Catullo, 12 – Verona) oppure attraverso il sito www.dolcelocanda.it con spedizioni in tutta Italia. Ma potranno essere acquistati anche in tutti gli altri locali del gruppo incluso il nuovissimo Café Trussardi by Giancarlo Perbellini al piano terra di Palazzo Trussardi, e su “COSAPORTO”, il servizio di delivery di prodotti di alta qualità attivo a Milano e Roma.

Per informazioni contattare pasticceria@dolcelocanda.it o telefonare al numero 045 800 4211.

Contatti ufficio stampa

Patrizia Adami

Mob. +39 348 3820355

Rif. Carlotta Bergamini

Mob. +39 331 2838542

Mail. ufficiostampaclub@gmail.com

