



Comunicato stampa

## **GIANCARLO PERBELLINI HA PRESENTATO IN ANTEPRIMA ALL'ALMA DI PARMA IL SUO «CLASSICO CONTEMPORANEO»**

*Lo chef ha voluto che il suo nuovo libro avesse, come prima platea, gli studenti: futuro della ristorazione, ma con la necessità di gettare le radici in un passato consolidato.*

Radici salde nel passato e nell'insegnamento dei maestri, ma con lo sguardo proiettato a un futuro da inventare. **Giancarlo Perbellini** ha presentato il suo nuovo libro "**Classico Contemporaneo – La grande cucina di ieri e di oggi**" all'Alma di Parma, la scuola internazionale di cucina italiana, davanti a una folta platea di studenti.

"Era doveroso partire da qui. I giovani rappresentano il futuro della ristorazione e la scuola è una tappa fondamentale del percorso, perché è lì che si imparano le basi e la tecnica e si forma il sapere. – ha dichiarato lo chef alla guida del ristorante 2 stelle Michelin **Casa Perbellini 12 Apostoli** a Verona - Devo la mia passione per la cucina classica a un professore, Matteo Lovato, che mi ha fatto innamorare di questo mestiere e mi ha insegnato l'importanza della tecnica. E credo che chi aspiri a fare questo mestiere debba per prima cosa imparare a conoscerla e padroneggiarla, perché quando ce l'hai puoi fare qualsiasi cosa. Solo allora puoi esplorare e creare in modo innovativo".

Il volume, edito da Italian Gourmet (228 pagine, 72 euro), è il quarto libro di Giancarlo Perbellini. Uno strumento utile, pragmatico, completo di tutto ciò che occorre per esplorare il vastissimo mondo della cucina e con oltre 60 ricette in cui il *diktat* è preservare la memoria del gusto, interpretandola in chiave moderna. Un libro che guarda al passato per riscrivere il presente e tracciare il futuro della cucina. Un percorso che si costruisce pagina dopo pagina attraverso lo studio dei grandi protagonisti della storia gastronomica italiana e internazionale, dei piatti della tradizione e di una tecnica ineccepibile e rigorosa. Accanto a lui in questo viaggio nella storia e nella tecnica, lo chef **Simone Tricarico**, intervenuto all'incontro di presentazione, con cui Giancarlo Perbellini condivide una formazione di scuola francese e che per questo volume si è occupato dell'esecuzione della corposa sezione dedicata alla tecnica.

"Con Simone abbiamo iniziato questo percorso di rivisitazione dei piatti classici della cucina italiana e internazionale a Casa Perbellini, dando forma al menù *Oggi Classico*. Da lì è nata l'idea del libro". – ricorda Giancarlo Perbellini - "Come prima cosa siamo tornati sui vecchi libri per recuperare ricette e preparazioni reinventandole in chiave moderna, ricercando una leggerezza che una volta non c'era, rispettando al massimo i prodotti e le materie prime".

Il volume «Classico Contemporaneo – La grande cucina di ieri e di oggi» è disponibile nelle librerie online e sullo shop di Italian Gourmet.

### **Contatti ufficio stampa**

Patrizia Adami

Mob. +39 348 3820355

Rif. Carlotta Bergamini

Mob. +39 333 3300469

Mail. [press.patriziaadami@clabcomunicazione.it](mailto:press.patriziaadami@clabcomunicazione.it)