



Comunicato stampa

GIANCARLO PERBELLINI FIRMA IL MENÙ DELLA “CENA DEI 4 CALICI. IL BRINDISI DI GESÙ” PROMOSSA DA VERONAFIERE-VINITALY A ROMA

La speciale degustazione che celebra il legame tra cibo, vino e sfera del sacro, nata da un’idea di Monsignor Martino Signoretto, ha visto la partecipazione di oltre 100 ospiti, tra produttrici e produttori storici del vino provenienti da tutta Italia e rappresentanti delle istituzioni, riuniti per l’occasione nelle sale storiche della Casa dei Cavalieri di Rodi.

La cena si inserisce nella cornice dell’evento “L’economia di Francesco e il mondo del vino italiano” promosso dalla Diocesi di Verona con Veronafiere-Vinitaly.

Roma 22.01.24 - Della bevanda più antica e amata le Sacre Scritture sono ricche di citazioni. Il vino deve parte del suo fascino proprio alla sua forte simbologia mistica, emblema di prosperità, ma anche di unione e comunione tra gli uomini, ponte tra territori e culture. Oltre al vino, anche il rito del pasto, la sua sacralità e il suo valore relazionale, trovano grande spazio nella Bibbia, attraverso numerose declinazioni e significati.

Per celebrare e approfondire la conoscenza e il legame tra cibo, vino e sfera del sacro e riflettere su una simbologia che affonda le sue radici nei testi biblici, Veronafiere con Vinitaly ha promosso la “Cena Dei 4 Calici. Il Brindisi di Gesù”, al termine della giornata dedicata a “**L’Economia di Francesco e il mondo del vino italiano**”.

Ospitata nelle sale della magnifica Casa dei Cavalieri di Rodi di Roma, la cena è stata curata da **Giancarlo Perbellini**, tra i massimi rappresentanti della cucina di eccellenza, che per l’occasione ha realizzato uno speciale menù riservato a una platea di oltre 100 ospiti tra produttrici e produttori del vino e rappresentanti delle istituzioni. Un’esperienza di condivisione e degustazione dal profondo taglio storico e culturale, nata da un’idea di Monsignor Martino Signoretto, docente di Antico Testamento che da diversi anni propone eventi enogastronomici sul vino e il cibo nella Bibbia e che proprio nelle sale del ristorante 12 Apostoli, oggi sede della nuova “Casa” stellata del cuoco veronese, condusse oltre 10 anni fa uno dei primi incontri sul tema.

Il menù ideato da Giancarlo Perbellini vede l’interpretazione di alcuni tra gli ingredienti più rappresentativi e simbolici delle Sacre Scritture, sapientemente rivisitati attraverso la ricerca e la memoria del gusto. La cena è scandita da quattro calici, secondo l’usanza della cena pasquale ebraica, riletta alla luce delle Scritture e della Pasqua di Gesù. Ad accompagnare l’uscita delle pietanze, le riflessioni di Monsignor Martino Signoretto e del giornalista enogastronomico Paolo Massobrio.

“Ringrazio Verona Fiere e Monsignor Signoretto per l’opportunità e la fiducia. Grandi sfide come questa portano sempre a un’evoluzione della cucina e fanno crescere. – dichiara **Giancarlo Perbellini** – In questa occasione ci siamo misurati con una serie di ingredienti rappresentativi che dovevano entrare a far parte del menù. Ho coinvolto tutta la brigata e insieme abbiamo iniziato a pensare a cosa sviluppare, a studiare possibili abbinamenti e contrasti, a fare delle prove. Ad esempio, abbiamo scelto di abbinare alle sarde, che tipicamente sono un piatto di magro servito la vigilia di Natale, una pasta, per conferire rotondità al piatto, e un formaggio cremoso, creando un contrasto tra dolcezza e sapidità. L’uovo servito in partenza come antipasto entrerà a far parte del menù di primavera di Casa Perbellini 12 Apostoli, perché il risultato, a nostro avviso, è davvero straordinario.”

Al termine dell’aperitivo, servito sulla terrazza panoramica con affaccio sui Fori Imperiali, la cena si è aperta con i Benvenuti di Casa Perbellini, quattro finger food vegetali: Meringa con rosa e lampone ed emulsione di aringa affumicata, Croccante di spugna al prezzemolo con emulsione di dragoncello, Peperone crusco, uovo e pomodoro e Sandwich di guacamole e alga nori. L’antipasto Uovo in camicia, hummus, ponzu e pane ai datteri sorprende per il sapiente gioco di consistenze e contrasti al palato: dalla cremosità dell’hummus, emulsionato a uno yogurt leggermente acido e sapido, alla croccantezza della brioche di pane su cui si adagiano i datteri, alla texture leggermente acida della salsa ponzu, a base di soia, yuzu e agrumi giapponesi. La prima portata Fusillo, emulsione di sarde e cremoso di bufala, accosta la sarda all’ingrediente simbolo della gastronomia italiana, la pasta, mantecata con un’emulsione di fumetto di pesce ristretto e olio extravergine d’oliva al profumo di aglio. Il tutto proposto in abbinamento a un olio di sarda di lago e a qualche ciuffo di crema di bufala, creando un piacevole contrasto dolce e salato. A seguire, Agnello e guanciaie, salsa diavola e carasau, un piatto in cui la morbidezza delle carni incontra la croccantezza del pane carasau. La spalla di agnello è servita in accostamento a una salsa diavola, a base di scalogno, vino rosso e jus di agnello, e a un guanciaie leggermente "sudato" al profumo di rosmarino. Una sinfonia di sapori e contrasti esaltati in un equilibrio perfetto. Per il dessert, Giancarlo Perbellini ha scelto un grande classico, la Foresta Nera: uno strato di genoise morbida al cioccolato unito a una ganache di cioccolato amaro, che si contrappone alla dolcezza delle amarene sciroppate. A completamento, una gustosa quenelle di panna alla vaniglia.

Contatti ufficio stampa

Patrizia Adami

Rif. Carlotta Bergamini

Mob. +39 333 3300469

Mail. press.patriziaadami@clabcomunicazione.it