

Comunicato stampa

GIANCARLO PERBELLINI GIUDICE DELLA S. PELLEGRINO INTERNATIONAL YOUNG CHEF ACADEMY 2024-2025

Lo chef del ristorante due stelle Michelin 'Casa Perbellini 12 Apostoli' di Verona, nella giuria insieme a Isabella Potì, Karime Lopez, Matteo Metullio e Davide Di Fabio

VERONA, 25 marzo 2024 – La sede milanese di 'Identità Golose' ha ospitato la conferenza stampa di presentazione della sesta edizione di **S.Pellegrino International Young Chef Academy 2024-25**, l'evento che offre ai giovani chef la possibilità di mettere in mostra il loro talento e la loro capacità creativa, facendo un percorso, valutato da una giuria italiana, prima di arrivare alla finale, in programma nel 2025, nella quale i partecipanti saranno giudicati da un Grand Jury composto da chef di fama mondiale.

Giancarlo Perbellini, chef del ristorante due stelle Michelin '[Casa Perbellini 12 Apostoli](#)', è uno dei giudici italiani della nuova edizione di S.Pellegrino International Young Chef Academy e oltre a mettere a disposizione dei giovani talenti, insieme agli altri chef coinvolti, la sua grande esperienza e creatività, sarà il mentore che affiancherà il vincitore della competizione italiana nel suo percorso verso la competizione mondiale che si terrà ad ottobre del 2025.

*"L'esser stato chiamato a far parte della giuria dell'edizione 2024 della SICA per me non è soltanto un grande onore ma anche un motivo di sicuro arricchimento. – ha detto **chef Perbellini** - Allo stesso modo in cui anni fa presi con me come sous chef un giovane marchesiano per avere un contributo di idee anche da quelle culture, così sono sicuro che anche dal confronto con questi giovani chef nasceranno per me spunti interessanti".*

La dote principale che dovranno avere i concorrenti?

"Il rigore. Dovranno prestare attenzione anche al più piccolo dei dettagli, senza dimenticare che andranno a confrontarsi sul piano internazionale, ovvero con culture, gusti e modi di pensare diversi"

Le candidature per partecipare alla sesta edizione sono aperte fino al 19 giugno, data entro la quale i giovani talenti (*devono essere under30 e aver lavorato almeno un anno in un ristorante*) dovranno presentare una ricetta che esprima al meglio la loro filosofia e creatività culinaria. Tutte le candidature saranno valutate da Alma, la Scuola Internazionale di Arti Culinarie Italiane, che determinerà il gruppo di concorrenti ammessi alle Finali Regionali.

La speranza – che è anche l'augurio di Chef Perbellini – è che questa possa essere la volta buona per vedere sul gradino più alto del podio un giovane chef italiano, cosa mai accaduta nelle passate edizioni.

Andrea Ballerini
Ufficio Stampa 'Casa Perbellini'
M.: (+39)392 3132649
Mail: a.ballerini@press-office.it

Casa Perbellini 12 Apostoli
Mail: info@casaperbellini.com



GIANCARLO PERBELLINI

Nato nel 1964 a Bovolone (VR), Perbellini cresce in una famiglia storicamente legata al mondo della ristorazione e della pasticceria. La vicinanza al nonno Ernesto sviluppa in lui la passione per la cucina. Prima la scuola alberghiera a Recoaro (VI), successivamente le numerose esperienze sul campo nei grandi ristoranti di Italia e Francia che segnano profondamente la sua formazione. Nel 1989, a 26 anni, firma l'apertura del ristorante "Perbellini" a Isola Rizza (VR), che nel 1996 conquista la prima stella Michelin e nel 2002 la seconda. È l'inizio di un percorso inarrestabile che nasce dalla volontà di reinventarsi costantemente e dall'esigenza di comunicare la propria cifra stilistica come grande maestro dell'alta cucina italiana.

Oggi il gruppo Giancarlo Perbellini conta 9 ristoranti. A Verona: il ristorante stellato Casa Perbellini 12 Apostoli, la Locanda Quattro Cuochi, il ristorante di pesce Al Capitan della Cittadella, la cicchetteria Tapasotto, la pizzeria Du de Cope e l'osteria Mondo d'Oro. Ad essi si aggiunge, dal 2018, la Locanda Perbellini di Milano, mentre a giugno 2020 viene inaugurato il bistrot Locanda Perbellini al Mare, sulla spiaggia di Bovo Marina, in provincia di Agrigento. Infine, nel maggio 2021, apre la Locanda Perbellini ai Beati a Garda.

Da gennaio 2024, in qualità di executive chef del brand Pasta Evangelists firma lo speciale menù del Pasta Bar di Pasta Evangelists all'Harrods Dining Hall di Londra, oltre a una linea di creazioni gourmet per il delivery in tutto il Regno Unito.

Segui Casa Perbellini su:

