

IDENTITÀ GOLOSE MILANO 2024 A GIANCARLO PERBELLINI IL PREMIO 'CUOCO DELL'ANNO'

*"Condivido questo premio con tutti i ragazzi che sono passati da me.
Tutto quello che abbiamo costruito fino ad ora lo abbiamo fatto insieme"*

VERONA, 11 marzo 2024 – **Giancarlo Perbellini**, chef del ristorante due stelle Michelin 'Casa Perbellini 12 Apostoli', ha ricevuto il premio **"Cuoco dell'anno 2024"** nel corso della 19.ma edizione di **'Identità Golose Milano'**, congresso italiano di cucina d'autore e Hub internazionale della gastronomia, che si è svolto a Milano ad Allianz MiCo. Ad annunciare il riconoscimento allo chef veronese è stato l'ideatore e patron di Identità Golose, Paolo Marchi, insieme a Cinzia Benzi. *"Noi di Identità Golose per primi siamo alla costante ricerca di nuovi talenti però è altrettanto importante premiare chi ha fermato il tempo e sa rinnovarsi e crescere oltre trent'anni dopo aver debuttato in cucina"*. Successivamente **Paolo Marchi**, ha aggiunto, anche a sottolineare la vocazione imprenditoriale di Perbellini, *"Casa Perbellini – 12 Apostoli non è solo il nome del tuo ristorante, ma anche il numero dei ristoranti che tu hai"*.

Perbellini ha ricevuto il premio dalle mani di **Alessandro Massano**, Brand Director Bellavista, che ha sottolineato come nel pranzare a Casa Perbellini 12 Apostoli abbia potuto apprezzare la perfezione, la ricerca dell'autenticità e del grande ingrediente, tutti ricordi che rimangono nel cuore. *"È un grande chef e va premiato"*, ha concluso Massano.

Perbellini, prima ha risposto alla battuta di Marchi sul numero dei suoi ristoranti. *"Sì, ci siamo quasi"*, poi ha continuato ringraziando per il premio. *"Mille grazie, ma devo dire che questo premio lo devo condividere negli anni con tutti i ragazzi che sono passati da me. E comunque tutto quello che abbiamo fatto, lo abbiamo fatto insieme ai nostri dipendenti che sono diventati prima cuochi e poi imprenditori e che hanno portato avanti e contribuito alla crescita del nostro gruppo. Devo ringraziare loro"*.

Giancarlo Perbellini, chef 2 stelle Michelin, tra i grandi maestri della cucina italiana e internazionale, ha fatto della ricerca di nuovi orizzonti di gusto e quindi di innovazione la propria filosofia. Casa Perbellini 12 Apostoli, locale che ha fatto la storia di Verona e dell'alta ristorazione, è il luogo dove lo chef ha deciso di perfezionare la sua idea di Casa lasciando ancora una volta un segno

Un premio prestigioso assegnato da e in quello che è ormai lo storico congresso internazionale di cucina d'autore più importante d'Italia e tra i più prestigiosi al mondo e che accoglie ogni anno sul palco i più grandi professionisti della cucina e della pasticceria italiana e internazionale. Il tema di quest'anno è *"Non esiste innovazione senza disobbedienza: la rivoluzione oggi"* ovvero cambiare le regole, cercarne di nuove, ipotizzare scenari diversi, scartare a un lato del cammino per vedere se scaturiscono fattori positivi. Entrare in un altro film, il più possibile inedito.

Dopo la presenza a Identità Golose Milano 2024, chef Perbellini ha proseguito la sua due giorni lombarda a Erba, in provincia di Como, dove è in corso di svolgimento **Ristorexpo 24** e dove ha tenuto una Masterclass riservata agli operatori del settore e agli studenti delle scuole alberghiere. Lo chef, per l'occasione, ha mostrato la preparazione e realizzazione degli gnocchi di patate, acqua di pomodoro e spuma d'uovo.

- PHOTO CREDITS: BRAMBILLA SERRANI

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 bistro 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.

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

Casa Perbellini 12 Apostoli
Mail: info@casaperbellini.com

Segui Casa Perbellini su:

