

Comunicato stampa

GIANCARLO PERBELLINI OMAGGIA GIORGIO GIOCO A 100 ANNI DALLA NASCITA

Lo chef di Casa Perbellini 12 Apostoli, insieme ai ragazzi della sua brigata, ha creato lo speciale menu, "A Gioco X Gioco", interpretando in chiave contemporanea quattro piatti con gli ingredienti che più piacevano a Giorgio Gioco.

VERONA, 24 aprile 2024 – Il prossimo 26 aprile **Giorgio Gioco** avrebbe compiuto **100 anni**. Maestro e custode della tradizione culinaria veronese, Gioco era infatti nato in riva all'Adige il 26 aprile del 1924: prima di tutto cuoco ("grande seduttore di palati" secondo la definizione che di lui diede lo scrittore Giovanni Comisso) e patron per decenni del "12 Apostoli", primo ristorante scaligero a fregiarsi delle ambite due stelle della Guida Michelin, Gioco è stato un personaggio poliedrico in grado di spaziare dalla cucina alla poesia, dalla scultura al giornalismo.

Per ricordarne e omaggiarne la figura in questa particolare occasione, **Giancarlo Perbellini**, che appena ventenne fu giovane apprendista alla corte di Gioco nei locali di vicolo Corticella San Marco e dallo scorso anno, è alla guida dello storico ristorante trasformato in "**Casa Perbellini 12 Apostoli**", ha voluto creare in via eccezionale un particolare menù ribattezzato "A Gioco X gioco".

Pescando tra vecchi appunti e personali ricordi, Perbellini ha ideato un breve percorso nella memoria aggiornandolo: "*Sono partito* – spiega lo chef che ha permesso a "Casa Perbellini 12 Apostoli" di conservare la duplice stella Michelin – *pensando agli ingredienti che più piacevano a Giorgio e insieme ai ragazzi della mia brigata ho dato vita a quattro piatti interpretati in una chiave contemporanea cercando però di restare il più possibile fedele all'originale*".

Sono così nati "Manzotin oggi" realizzato dallo stesso Perbellini, la "Zuppa di cipolle" affidata alle mani di Vincenzo Grillo, l'"Olio del Garda e Monte Veronese in un tortello" preparato da Matteo Bertoli e la "Torta italiana", un classico della nostra pasticceria, nella quale spiccano savoiardi e alchermes, che esce dalle mani del pasticciere Archy ovvero Lorenzo Cibecchini. Inoltre, nel menù è stato inserito il "Filetto all'estragone", opera della brigata tutta, già presente in carta nel menù "Io e Giorgio" dedicato appunto a Gioco.

"In questo modo – ha aggiunto lo chef – abbiamo voluto rendere un piccolo tributo a chi ha lasciato un segno profondo nella storia della ristorazione italiana. E vivendo quotidianamente il locale portato da Giorgio alla ribalta internazionale ti rendi conto che questo non è solo un luogo gourmet ma di cultura. Qui ogni giorno si respira l'atmosfera straordinaria trasmessa dai personaggi che vi hanno vissuto e lavorato e da quelli che sono passati dal "12 Apostoli" come ospiti".



*“Se esistesse un ascensore speciale – ha detto **Antonio Gioco** che per diversi anni si è occupato della gestione del ristorante – papà Giorgio, mano nella mano con mamma Iole che gli è stata vicina per oltre 60 anni nella vita e in cucina, scenderebbe da lassù mettendosi a fianco di chef Giancarlo. Troverebbe una cucina straordinaria, avveniristica, una sorta di parco giochi della gastronomia dove potrebbe ricominciare a divertirsi vivendo una nuova storia che profuma di passione, entusiasmo e genuinità”.*

Andrea Ballerini
Ufficio Stampa 'Casa Perbellini 12 Apostoli'
M.: (+39)392 3132649
Mail: a.ballerini@press-office.it

Casa Perbellini 12 Apostoli
Mail: info@casaperbellini.com

Segui Casa Perbellini su:

