

Comunicato stampa

GIANCARLO PERBELLINI IN PIAZZA BRA A VERONA PRESENTA, IN UN INCONTRO PUBBLICO, IL SUO LIBRO “CLASSICO CONTEMPORANEO. LA GRANDE CUCINA DI IERI E DI OGGI”

VERONA, 9 maggio 2024 – Domenica 12 maggio (ore 17:30) in Piazza Bra a Verona, nell’ambito della manifestazione “**Le Piazze dei Sapori**”, una delle più importanti vetrine nazionali dell’enogastronomia italiana, in un evento organizzato da **Feltrinelli Librerie**, è in programma un incontro pubblico con chef **Giancarlo Perbellini**, due stelle Michelin, che firma per Italian Gourmet ‘*Classico contemporaneo. La grande cucina di ieri e di oggi*’. Un prezioso volume illustrato che guarda al passato per riscrivere il presente e tracciare il futuro della cucina. Un percorso tra i piatti della tradizione che si costruisce pagina dopo pagina attraverso lo studio dei grandi protagonisti della storia gastronomica italiana e internazionale. Conduce l’incontro la giornalista Marianna Peluso.

Classico contemporaneo è un libro che parla di tradizione, di preparazione, di studio, di applicazione attraverso le sue ricette e un comparto di tecniche illustrate dedicato a verdure, pasta, uova, pesci e carni. Uno strumento dove alta cucina e tecnica si incontrano, utile, da sfogliare, consultare, testare e completo di tutto ciò che occorre per esplorare il vasto mondo della cucina con oltre 60 ricette. *Classico contemporaneo* parla di rivoluzioni ed evoluzioni in cui Escoffier, De la Varenne, Marchesi - solo per citarne alcuni - sono i tasselli che compongono il puzzle della cucina contemporanea. Piatti salati e dolci della tradizione nazionale e internazionale vengono rivisti qui "alla maniera di Perbellini", con quell'intuito per gli accostamenti e quella sensibilità per la materia prima che è unica.

I grandi classici vengono scomposti, ricalibrati, alleggeriti diventando prova tangibile di ciò che è l'essenza pura di uno chef: le basi e la tecnica. Perbellini lo dimostra con il manzo alla Rossini, con il potage Parmantier, con il minestrone o con la carbonara; ricette in cui lo chef non dimentica mai il dato essenziale della riconoscibilità del sapore e della rassicurazione del palato. Il volume si apre con un'introduzione dello chef sull'importanza dell'apprendere la tecnica, che sia il tornire una patata o preparare un consommé, guardando sempre ai grandi maestri, Bocuse, Pacaud, Maximin e consegnando alle pagine di questo libro il suo pensiero lineare, dove tutto ha una sua sequenzialità. Il gusto qui è la summa di ciò che viene appreso e messo in atto. Seguono poi i capitoli dedicati ai piatti di ieri e di oggi e alla pasticceria in cui ogni ricetta rappresenta l'iter di una rivoluzione, dove l'agnello da latte diventa un equilibrato dipinto di sapori, il Risotto alla milanese si scompone e si stratifica nelle geometrie e nelle consistenze, la Milanese cotta&cruda guarda a Gualtiero Marchesi e l'Aragosta Thermidor si reinventa in leggerezza. Il lato dolce è un tripudio di grandi classici: la tarte Tatin, la pesca Melba fino alla soffice Caprese o al tradizionale Tiramisù.

Accanto a lui in questo viaggio troviamo lo chef Simone Tricarico, con cui Perbellini condivide una formazione di scuola francese e che per questo volume si è occupato dell'esecuzione della corposa sezione dedicata alla tecnica, scomponendo, tornendo, rifinendo ogni tipo di verdura, pulendo, tagliando carni, volatili, pesci, crostacei e molluschi in un meticoloso prontuario illustrato dove ogni passaggio è spiegato e fotografato con cura da Manuela Vanni. Più di 70 le tecniche spiegate nel dettaglio, dalle più semplici alle più raffinate, con didascalie chiare ed esaustive per apprendere le basi classiche e le procedure innovative.

Classico Contemporaneo è un libro che ci ricorda che senza passato non c'è futuro, che la creatività è nulla senza tecnica e rigore, che racconta di una cucina in cui non perdere mai di vista la versa essenza del gusto. Uno strumento di crescita, utile e fruibile, facile nella lettura e nella consultazione.

Domenica 12 maggio – ore 17.30

@Piazza Bra – Verona

PIAZZE DEI SAPORI

GIANCARLO PERBELLINI

Giancarlo Perbellini

Nato nel 1964 a Bovolone (VR), Giancarlo Perbellini cresce in una famiglia 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 esperienze sul campo nei grandi ristoranti di Italia e Francia che segnano 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 che nasce dalla volontà di reinventarsi costantemente e dall'esigenza di comunicare la propria cifra stilistica come 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 (AG). Nel di 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 nel Regno Unito.

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

Silvia Franceschini

Responsabile Eventi e Comunicazione Feltrinelli Librerie Verona

Mail: eventi.verona@lafeltrinelli.it

www.lafeltrinelli.it

Segui Casa Perbellini su:

