

Comunicato stampa

GIANCARLO PERBELLINI OSPITE A GASTRONOMIKA FESTIVAL 2024

***“NEL NOSTRO SETTORE IL TEMA DELLE RISORSE UMANE È CENTRALE,
MA ANCHE LA SCUOLA DEVE CAMBIARE PER MOTIVARE
SERIAMENTE CHI HA PASSIONE E TALENTO”***

MILANO, 21 maggio 2024 – Domenica 19 maggio nell’ambito dell’edizione 2024 di “**Gastronomika Festival**”, organizzato dal quotidiano online Linkiesta e nato dall’idea di portare le tematiche più significative del settore enogastronomico su un palco, **Giancarlo Perbellini**, chef patron del ristorante due stelle Michelin ‘**Casa Perbellini 12 Apostoli**’ di Verona, è stato ospite del talk “*Come si cucinano i soldi*”. L’incontro, aperto al pubblico, si è svolto nella bellissima location dei Bagni Misteriosi del Teatro Parenti di Milano e ha avuto come tema di discussione l’aspetto imprenditoriale ed economico del settore.

Il dibattito, moderato da Anna Prandoni, responsabile di Gastronomika, ha visto la partecipazione, oltre che di chef Perbellini, anche di Salvatore Aloe, fondatore insieme al fratello Matteo della catena di pizzerie Berberè, e Claudio Liu, chef stellato proprietario del ristorante di alta cucina giapponese IYO. Tutti hanno portato la loro esperienza di chef imprenditori, capaci di unire alla competenza e capacità professionale, l’idea di un sogno e di un progetto più ampio, il concetto di impresa dove far quadrare i conti e i bilanci si lega indissolubilmente a quello di valore. Un racconto tra chi questo percorso l’ha già fatto e ha costruito una realtà imprenditoriale che diventa spunto e suggerimento per i giovani talenti della cucina che stanno iniziando ora il loro personale viaggio.

Giancarlo Perbellini coniuga da anni l’arte dello chef con lo spirito imprenditoriale che l’ha portato a possedere 9 locali, tra i quali spicca il famoso ‘Casa Perbellini 12 Apostoli, divisi tra Verona (6 in totale), Milano, Lago di Garda e Agrigento, e nel corso del suo intervento ha dapprima ‘raccontato’ la sua esperienza iniziale, quando, come ha detto *“I conti si facevano su un foglio perché excel ancora non esisteva e, all’inizio, io ero un cuoco che quando andava al mercato non guardava i prezzi, guardava il prodotto. Stiamo parlando dei primi anni 90, poi ho incontrato un altro ristoratore che invece i conti li guardava molto bene. I conti allora si facevano davvero su un foglio e poi guardavi se sul mercato, di quegli anni, poteva starci una cosa del genere ovvero fare un ristorante che la gente frequentasse più spesso. Da lì è partita la mia storia con il primo ristorante e al quale se ne sono aggiunti altri sempre con ragazzi giovani, ma fino al 2002 non avevo mai preso in considerazione la gestione dei conti, cosa che invece da quell’anno ho cominciato a fare, compreso come portare avanti un progetto composto da più ristoranti. Locali, ognuno dei quali ha la propria anima e dove chi li gestisce è chi da cuoco alle mie dipendenze è poi diventato imprenditore”*.

Una chiave importante nello sviluppo del Gruppo Perbellini è stata l’apertura del ristorante a Forte Village in spiaggia. *“Capisco in quel momento che quella è una ‘ricetta’ perfetta da poter replicare e in quel periodo impariamo cosa significa controllo di gestione grazie ad una società che ci ha affiancato. A questo punto apriamo Locanda 4 Cuochi a Verona, pensando di aver imparato tutto, ma aprendo poi a Hong Kong ci rendiamo conto che*

avevamo ancora tanto da fare in questo specifico settore e da quell'esperienza siamo stati in grado di attuare un controllo di gestione che ora applichiamo a tutti i locali che viaggiano in perfetta autonomia pur avendo una radice comune e che hanno come fine comune la qualità e preservare il nome. Ora c'è una holding che finanzia i nuovi locali e che dirige e guarda dall'altro tutta l'attività".

Radice comune che è fondamentale per far crescere i nuovi talenti e tutti formati dallo chef. *"Io sono sempre in cucina e vedo che, ora, al 12 Apostoli stiamo ricreando una squadra dalla quale probabilmente nascerà qualcuno per poter avviare nuovi progetti. Casa Perbellini 12 Apostoli funziona un po' da 'centro ricerche'. Per quanto mi riguarda cerco di seguire gli ultimi locali aperti perché quelli storici, come 'Al Capitan', è gestito da un mio vecchio Sous Chef al quale non devo dire nulla e con il quale si parla invece di nuovi investimenti"*

Il problema della carenza di personale è sicuramente il tema principale nel settore della gastronomia e ristorazione a tutti i livelli. *"La questione delle risorse umane è indubbiamente centrale, – dice Perbellini - ma nel nostro Gruppo sostanzialmente non abbiamo altri grossi problemi, anche perché abbiamo cercato di aiutare il personale con chiusure programmate per non creare pressioni. Il mercato, in questo momento, funziona ed è paradossale perché una volta i grandi ristoranti facevano fatica, invece adesso che il mercato c'è, non c'è qualcuno che ti da una mano per poterli avviare".*

Un altro aspetto sul quale chef Perbellini punta particolarmente è la formazione. *"Dobbiamo puntare sulla base ovvero sulle scuole. Dobbiamo investire sul cambiamento della scuola perché altrimenti diventa difficile trovare persone che abbiano voglia, la voglia vera, di fare questo mestiere. Un primo passo dovrebbe essere quello di una revisione della scuola".*

Alla domanda, 'consiglierebbe ad un giovane di fare questo mestiere', Chef Perbellini ha chiuso il suo intervento all'interessante talk di Gastronomika Festival dicendo: *"Questo è un lavoro legato ad una aspettativa, ad una passione. Io consiglio, ovviamente, ha chi ha passione di fare questo mestiere e in ogni direzione. L'importante è iniziare la giornata non solo venendo in cucina per lavorare e basta, ma spinto da una grande passione, una grande voglia di imparare e poi una grande voglia di insegnare agli altri".*

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:

