

GIANCARLO PERBELLINI



Un “cuoco artigiano”, così ama definirsi. Nasce nel 1964 a **Bovolone**, una tranquilla realtà immersa nella pianura veronese. Le sue radici sono quelle della grande tradizione agreste italiana, in cui la terra e i suoi frutti sono una risorsa fondamentale. Cresce coltivando la passione per la **pasticceria**, tenuta viva dalla famiglia, e per la **cucina**, a cui decide di dedicare gli studi e la carriera lavorativa. Muove i primi passi al ristorante “Marconi” e al “12 Apostoli” di Verona, per poi spiccare il volo al “San Domenico” di Imola. L’atmosfera elegante e raffinata della grande maison di Gianluigi Morini e l’ispirazione francese della cucina di Nino Bergese, lo portano ai grandi ristoranti d’Oltralpe, per affiancare la ricercatezza alla tradizione. Dal Taillevent all’Ambroisie, fino al Terrasse di Juan Les Pins e allo Chateau d’Esclimont, grazie all’esperienza in questi templi della cucina, fa propri i fondamenti dell’alta ristorazione. Nel 1989 apre il ristorante eponimo di Isola Rizza, in cui riesce a contemperare il gusto della tradizione con l’innovazione. Tre anni dopo, nel 1992, il suo impegno frutta i primi risultati: riceve il premio

COLORI DI CUOCO s.a.s. di Giancarlo Perbellini - Via Alberto Mario, 13 – VERONA

P.IVA 03421630231

www.giancarloperbellini.com - xbe@casaperbellini.com

“Chef Europeen du poisson”. Nel 1996 Giancarlo Perbellini conquista la **prima stella Michelin** e nel 1998 viene proclamato Chef emergente dalla guida dell’Espresso. La **seconda stella** arriva nel 2002 e ad essa si aggiungono le tre forchette per la guida del Gambero Rosso nel 2005. Dal 2010 è Presidente della commissione italiana della prestigiosa competizione tra chef **“Bocuse d’Or”**.

Diffonde i semi della sua conoscenza in altri 4 locali, firmando l’apertura, insieme ad altri soci, della pizzeria gourmet “Du de Cope”, della “Locanda Quattro Cuochi”, del ristorante “Al Capitan della Cittadella” e del “Tapasotto”. Negli stessi anni, diffonde l’eccellenza culinaria italiana all’estero, curando l’apertura del ristorante Rana di New York nel novembre 2012 e, a marzo 2014, firmando per il gruppo indiano Dining Concepts, la “Locanda”, aperto ad **Hong Kong** nel centrale Ocean Center di Kowloon.

Il 2014 è l’anno della svolta, l’anno in cui Giancarlo Perbellini decide di riprendere in mano le redini delle sue passioni più grandi: la pasticceria e la cucina. Nell’agosto del 2014 Giancarlo Perbellini rielabora in chiave moderna la passione di famiglia e apre, a due passi dall’Arena di Verona, la **pasticceria “Dolce Locanda”**, in cui vengono sfornate quotidianamente golosità ispirate alla grande tradizione dolciaria veronese ed italiana. Punto di riferimento di Giancarlo è nonno Ernesto, a cui lo chef ha dedicato la sua versione del Pandoro. Perbellini reinterpreta anche la sua idea di fare cucina e, per questo, si allontana dal suo primo ristorante e nel dicembre 2014, apre il concept restaurant **“Casa Perbellini”**, il suo ultimo grande orgoglio nel cuore del quartiere di **San Zeno**, una vera e propria “casa del cuoco”, in cui la cucina si fonde con la sala, in un ambiente unico e in un perfetto equilibrio di sapori e sensazioni, con un’ospitalità senza orpelli e formalità. A metà 2015, Perbellini raccoglie una nuova sfida e prende le redini del ristorante gourmet **“Dopolavoro Dining Room”**, all’interno del meraviglioso resort JW Marriott di Isola delle Rose, nella Laguna di Venezia.

Alla fine dello stesso anno, arrivano importanti riconoscimenti. Casa Perbellini riceve **Tre Cappelli**, il punteggio di 18/20 e il premio come **Novità dell’Anno** dalla Guida dell’Espresso. Il Touring Club Italiano inserisce il ristorante nell’**Olimpo della Ristorazione** (il massimo riconoscimento) e gli consegna il premio Piatto di Pasta dell’Anno. Infine, a dicembre, arriva il coronamento della Guida Michelin 2016, che assegna, da zero, **Due Stelle** a Casa Perbellini e **Una Stella** al Dopolavoro. Un risultato senza precedenti in Italia.

Xbe - Giancarlo Perbellini

XBE: è il marchio di **Giancarlo Perbellini**, il logo “corporate”. Xbe (da leggersi Perbe) è il soprannome che da sempre gli amici danno a Giancarlo e che lui ha scelto di portare come sua firma. Sempre presente sulle divise in tutti gli eventi ufficiali, per portare dentro e fuori i confini nazionali il suo modo di intendere la cucina, nonché il suo modo di fare impresa.

Casa Perbellini - Arte nella classicità

Il libro **“Casa Perbellini, arte nella classicità”**, edito da Giunti, racconta la vita di Giancarlo



Perbellini, le sue sfide e le ricette dei suoi capolavori. A curare la prima parte è il giornalista **Stefano Alfonsi**, che racconta il percorso di vita dello chef, sia personale che professionale, aggiungendo anche alcuni aspetti intimi e privati, e la sua filosofia in cucina. La seconda parte del libro, quella più corposa, è dedicata alle **ricette**, suddivise in Benvenuti, Antipasti, Primi piatti, Secondi piatti, Dessert e Preparazioni di base, accompagnate dalle fotografie di Francesca Brambilla e Serena Serrani. "Wafer al sesamo con tartare di branzino", "Caldofreddo di risotto mantecato all'olio di finocchio", "Caviale affumicato e zabaglione ghiacciato", "la Millefoglie" sono solo alcuni dei capolavori che vengono presentati e che hanno reso celebre nel mondo la figura di questo chef ricco di esperienza e talento.

COLORI DI CUOCO s.a.s. di Giancarlo Perbellini - Via Alberto Mario, 13 – VERONA

P.IVA 03421630231

www.giancarloperbellini.com - xbe@casaperbellini.com