



CASA PERBELLINI

p.zza San Zeno, 16 - 37123 VERONA

## GIANCARLO PERBELLINI BIOGRAFIA

Nato a Bovolone, in provincia di Verona, nel 1964, Giancarlo Perbellini eredita dal nonno Ernesto la passione per la pasticceria e la cucina. Il giovane Giancarlo lo affianca sin da ragazzino e trascorre con lui numerose ore in laboratorio, apprendendo i segreti di questa arte sapiente. Al termine della scuola alberghiera frequentata a Recoaro, nel Vicentino, Perbellini muove i primi passi nei ristoranti: “Marconi”, “Desco” e “12 Apostoli” a Verona e “San Domenico”, a Imola.

La passione e il desiderio di affinare la conoscenza e la tecnica culinarie lo spingono Oltralpe, nei ristoranti più rappresentativi dell’alta cucina francese: da “Taillevent” e “L’Ambroise” a Parigi sotto la guida dello chef Bernard Pacaud, a “La Terrasse” di Juan Le Pins.

Con un bagaglio rinnovato e ricco di esperienze, rientra a Verona e nel 1989 firma l’apertura del ristorante “Perbellini” di Isola Rizza. Il locale conquista nel 1996 la prima stella Michelin e nel 2002, la seconda.

Nel mentre, con alcuni soci, contribuisce all’apertura di cinque locali nel centro storico di Verona: la pizzeria gourmet “Du de Cope”, la Locanda “Quattro Cuochi” improntata sulla cucina tradizionale, il ristorante “Al Capitan della Cittadella” di solo pesce, la cicchetteria “Tapasotto” e la pasticceria “Dolce Locanda”. I locali ottengono sin da subito un ampio consenso.

Nel 1992 a Copenhagen si aggiudica il prestigioso titolo di “Chef Européendupoisson”.

**Giancarlo Perbellini** contribuisce alla diffusione della cucina italiana e dei suoi prodotti anche all’estero: collabora al lancio del ristorante di Giovanni Rana a New York e viene chiamato a gestire personalmente il ristorante “La Locanda” di Hong Kong, per il gruppo indiano **DiningConcepts**.

Il 2014 è l’anno della svolta. Lo chef lascia Isola Rizza e inaugura nel cuore di Verona, nella suggestiva cornice di piazza di San Zeno, il ristorante “Casa Perbellini”: locale di nuova concezione, caratterizzato da un format inedito. A due passi da uno degli esempi più puri di architettura romanica, sorge il locale con la spettacolare cucina a vista che offre all’ospite un punto di vista privilegiato e un’esperienza di gusto sublime. Con soli ventiquattro coperti, i invitati hanno la possibilità di ammirare da vicino e a contatto diretto con lo chef e la brigata, l’arte della preparazione dei piatti in un’atmosfera che coniuga la genuina ospitalità alla spettacolarizzazione del processo creativo, come se dalla platea si assistesse allo show di un artista sul palcoscenico dove ciascun movimento è perfettamente calibrato e orchestrato dalla brigata edal personale di sala.

Nel 2015, a soli dodici mesi dall’apertura, “Casa Perbellini” conquista due stelle Michelin ed è nominato “Novità dell’anno” dalla Guida dei Ristoranti d’Italia de L’Espresso.



## CASA PERBELLINI

Lo stesso anno, in primavera, lo chef viene contattato da “JW Marriott”, ad aprire e dirigere il “Dopolavoro”, ristorante situato nel resort di lusso del gruppo alberghiero internazionale, sull’Isola delle Rose a Venezia. Al locale viene subito assegnata una stella Michelin.

Dal 2010 al 2016, lo chef Perbellini è stato Presidente per l’Italia del “Bocuse d’Or”, il concorso gastronomico più prestigioso al mondo.

Sempre nel 2016, si conferma ai vertici della ristorazione italiana, aggiudicandosi un nuovo ambito riconoscimento: Casa Perbellini conquista la valutazione di eccellenza di Quattro Cappelli su Cinque, assegnati dalla “Guida dei Ristoranti d’Italia 2017” de L’Espresso.

Giancarlo Perbellini fa parte dell’Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, una realtà senza scopo di lucro, nata in collaborazione con il Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Maurizio Martina, con l’intento di rappresentare, valorizzare e promuovere l’arte e la cultura culinaria italiana in ogni suo aspetto.

È inoltre, presidente dell’Associazione Nazionale Italiana Ristoratori (NIR).

*Giancarlo Perbellini: “Casa Perbellini” ha aperto a San Zeno solo due anni fa. Ci hanno riconosciuto tra i primi quindici migliori d’Italia. Abbiamo sconvolto il modo di proporre la cucina gourmet, cioè abbiamo cercato di togliere il “di più” nel segno della semplicità complessa, puntando al riconoscimento di ciò che si mangia”.*

### **"Casa Perbellini"**

**Casa Perbellini è il concept restaurant** dello chef pluristellato **Giancarlo Perbellini**. Situato **nel cuore della Verona più antica**, in piazza San Zeno, rappresenta il **palcoscenico naturale dello chef: la sua cucina**. A Casa Perbellini spariscono le barriere e l’ambiente si fa spazio scenico. Al centro dell’armonica **cucina a vista**, lo chef e la sua brigata che con accuratezza e precisione, si dedicano all’arte della preparazione dei piatti.

**Gli ospiti "della casa" vengono accolti dallo chef in un ambiente rilassato dove oltre a vivere un'esperienza di gusto irripetibile, hanno l'opportunità di assistere a un vero e proprio spettacolo**, in tempo reale, senza trucchi e attraverso una prospettiva privilegiata che favorisce un botta e risposta di sapori, di sguardi sapienti, di sensazioni ed emozioni, tra cuoco e commensali.

**Le due stelle Michelin insieme ai moltissimi altri prestigiosi riconoscimenti nazionali e internazionali** che hanno consacrato Giancarlo Perbellini tra i rappresentanti della cucina di eccellenza italiana e nel mondo, si riconoscono in tutta la sua opera, contraddistinta dal connubio di: **tradizione e innovazione; complessità e semplicità; rigore e naturalezza.**

Un’interpretazione consapevole e personale dell’arte culinaria, rivolta all’essenzialità e alla ricerca, all’insegna della stagionalità nel rispetto dei tempi della natura.

Coordinamento Ufficio Stampa

Patrizia Adami

M: [patrizia@clabcomunicazione.it](mailto:patrizia@clabcomunicazione.it)

[patrizia.adami@clabcomunicazione.it](mailto:patrizia.adami@clabcomunicazione.it)

Mob: +39 348 3820355

Rif. Carlotta Bergamini

M: [carlotta@clabcomunicazione.it](mailto:carlotta@clabcomunicazione.it)

Off: +39 045 581893