

CHEF PERBELLINI FIRMA RESTYLING CUCINA DELLA PERGOLA IN BAHRAIN

28 Febbraio 2018

di Redazione



MILANO – Lo chef **Giancarlo Perbellini** ha curato il restyling del più antico ristorante del Bahrain che si appresta ora a essere rilanciato secondo la cifra stilistica dello chef stellato anche nel design.

L'apertura è ufficialmente prevista a metà agosto nella capitale Manama. Lo Stato, noto per il suo petrolio e le sue perle, si affaccia sul Golfo Persico.

Lo chef scaligero è appena rientrato proprio da Manama dove ha incontrato il management del Gulf Hotel per definire gli ultimi dettagli in vista dell'inaugurazione. Perbellini è il primo chef stellato italiano a gestire, come consulente, un ristorante in Bahrain.

“Sono nato con la cucina francese – commenta in una nota – mi sono formato in Francia e rivolgendomi alle giovani generazioni penso che un cuoco italiano debba andare in Francia ma per imparare il metodo, non la cucina. In questo momento non c’è paragone, la cucina francese si è fermata, il che è un bene e un male: hanno preservato le loro tradizioni ma non hanno saputo guardarsi intorno”.

“Mai come in questo momento la cucina italiana è veramente la n.1 del mondo. I veri innovatori sono gli italiani. Il cambiamento è essenziale: Marchesi diceva che più un cuoco ripete un piatto più lo fa bene. È l’unica cosa su cui non sono d’accordo con lui: più ti ripeti, più lavori con sufficienza. Per questo mi sono imposto di cambiare menù ogni tre mesi”.

“Mi occuperò del rilancio dello storico ristorante italiano ‘La Pergola’, tra i più conosciuti e apprezzati del Bahrain, nonché il più antico dell’area. Considerata la notorietà del locale, ne manterremo il nome originale, che deriva dal fatto che dove oggi sorge il ristorante un tempo c’era una pergola, vi aggiungeremo il mio nome et voilà, vi presento ‘La Pergola-Giancarlo Perbellini’ che aprirà i battenti in luglio al termine del Ramadan, dopo un restyling importante dell’attuale ristorante del resort 5stelle The Gulf Hotel Bahrain”.

“Anche qui la filosofia è quella del bistrot italiano, alla mia maniera, ma con un’attenzione all’impiattamento e al servizio ulteriormente raffinati e in linea con una struttura a cinque stelle. Naturalmente, nel rispetto della cultura locale, serviremo la carbonara con i gamberi. Come per Milano, seguirò la partenza del ristorante che poi affiderò ad un professionista che ho già individuato e il cui nome renderò pubblico nelle prossime settimane: con lui e con la mia squadra stiamo intanto decidendo se proporre o meno anche qui la formula della cucina a vista di Casa Perbellini che tanto piace ai nostri visitatori!”.

E a proposito delle due prossime importanti aperture, oltre a quelle in Bahrain anche il bistrot Locanda Perbellini in via Moscova a Milano, ormai imminente, lo chef ribadisce la filosofia che caratterizza il concept “Locanda Perbellini”: “Abbiniamo la semplicità e la genuinità dei piatti classici della trattoria italiana alla massima attenzione per la qualità delle materie prime, puntando sulla freschezza degli ingredienti e sulla rivisitazione contemporanea che vale anche nell’impiattamento. Il mio sogno è quello di far arrivare al maggior numero di persone possibile una nuova interpretazione della cucina tradizionale italiana, la mia. Perciò sia a Milano che in Bahrain proporremo ricette di tutte le regioni e soprattutto legate alla stagionalità, ad esempio prodotti freschi come le puntarelle e i carciofi che serviremo solo d’inverno. Faremo solo qualche eccezione per quanto riguarda dei must che ci vengono sempre richiesti durante tutto l’anno come nel caso delle melanzane alla parmigiana, non più cotte in placca come da tradizione ma fritte al momento e abbinate a mozzarella di bufala fresca e pomodoro confit. Non mancheranno mai anche il pollo con le patate, con la coscia

disossata e cotta sulla plancia per renderne la pelle croccante abbinata ad una spuma di patate al rosmarino, la carbonara e gli spaghetti con le vongole”.