

I CENTO DI MILANO 2019, LOCANDA PERBELLINI MIGLIOR TRATTORIA DELLA CITTÀ



MILANO – Oggi arriva nelle librerie l’attesa guida *I Cento di Milano 2019* che racconta i migliori ristoranti Top e trattorie Pop della città e i lettori scopriranno che la “Locanda Perbellini Bistrot”, inaugurata meno di un anno fa in via della Moscova 25 dal pluristellato **Giancarlo Perbellini**, è la miglior trattoria del capoluogo lombardo.

Un nuovo importante riconoscimento allo chef scaligero di “Casa Perbellini” recentemente

insignito del premio “Internazionalizzazione” ai FoodCommunity Awards, che con questo nuovo progetto imprenditoriale si è aggiudicato il premio Eataly per la miglior proposta enogastronomica meneghina sotto i 40 euro. Le premiazioni sono state annunciate lunedì 12 novembre alla Food Genius Academy.

Scorrendo tra le righe della recensione dedicata al bistrot, si legge che “quello di Giancarlo Perbellini è un nome che si conferma di anno in anno, e da un quarto di secolo nella ristretta cerchia dei migliori cuochi italiani. Considerato che lo chef veronese ha da poco superato la cinquantina, quindi, è estremamente probabile che entrare in contatto con la sua cucina significhi accarezzare con le papille un bel pezzo di un presente destinato a diventare Storia. [...] Nelle accoglienti sale, semplici ma curate come si conviene a una trattoria di profilo ambizioso, vengono serviti piatti di impatto gustativo immediato, nobilitati nella forma e impreziositi da tocchi di autentica classe. [...] ...un rapporto di qualità/prezzo strepitoso per una cucina top a prezzo pop”.

Già punto di riferimento dei gourmet milanesi e dei giovani affascinati dal fine dining, “Locanda Perbellini” “è il primo di una serie di bistrot di prossima apertura con lo stesso nome e la stessa filosofia”, fa sapere lo chef Giancarlo Perbellini in una nota.

Il percorso gourmet, caratterizzato da ricette regionali rivisitate secondo la personale visione dello chef, realizzate con ingredienti stagionali e che si distinguono per gusto, impiattamento e leggerezza, è il segreto del successo del locale che ha recentemente conquistato anche “Un Cappello” nella nuova Guida *L'Espresso*. Due i piatti “fissi” in menù che rappresentano il personale omaggio di Giancarlo Perbellini alla città meneghina: un risotto mantecato allo zafferano, rivisitazione del classico risotto alla milanese secondo lo chef pluristellato, e una milanese croccante impanata con farina di fagioli, pane croccante e maionese di pomodoro confit.

Giancarlo Perbellini, tra i massimi rappresentanti dell’alta cucina in Italia e nel mondo, ha dato vita negli anni a una vera e propria “galassia” della ristorazione, ampliata quest’anno con due nuove aperture a Milano e in Bahrain. Oggi conta complessivamente dieci locali: il due stelle Michelin “Casa Perbellini”, la pizzeria gourmet “Du de Cope”, la Locanda “Quattro

Cuochi”, il ristorante “Al Capitan della Cittadella” di solo pesce, la cicchetteria “Tapasotto” e la pasticceria “Dolce Locanda” a Verona, Il “Dopolavoro” a Venezia, “Locanda Perbellini” a Milano, “Locanda by Perbellini” a Hong Kong che lo chef gestisce per il gruppo indiano Dining Concept e “La Pergola by Perbellini” in Bahrain.

Nata nel 2008 da un’idea di tre critici torinesi, **Stefano Cavallito, Alessandro Lamacchia** e **Luca Iaccarino**, la guida *I Cento di Milano*, giunta alla sesta edizione, seleziona e recensisce 100 locali suddivisi in due sezioni: i 50 migliori ristoranti per le grandi occasioni e le 50 ottime trattorie, soste popolari dall’osteria al bistrot, accessibili per chi cerca un buon pranzo in città sotto i 40 euro.