

A CHEF GIANCARLO PERBELLINI PREMIO DIVERSIFICAZIONE FOODCOMMUNITY AWARDS 2017

14 Dicembre 2017



VERONA – “Coi suoi locali differenti per stile e proposta gastronomica, è stato tra i primi a trovare la formula vincente per il successo del suo business”: con questa motivazione è stato assegnato allo chef veronese **Giancarlo Perbellini**, due stelle Michelin e patron di Casa Perbellini nel cuore di Verona (www.casaperbellini.com), il primo premio nella categoria “Diversificazione” in occasione dell’edizione numero uno dei Foodcommunity Awards 2017, gli oscar dell’enogastronomia pensati per far emergere le eccellenze imprenditoriali nel mondo della ristorazione e del food and beverage, assegnati oggi a Milano presso il Teatro Manzoni.

Perbellini, appena rientrato da una trasferta in Bahrein, ha accolto con soddisfazione questo ulteriore riconoscimento che arriva al termine di un anno d’oro che ha visto, tra l’altro, la Guida Michelin riconfermargli le due stelle conquistate, nello stesso anno dell’apertura del

suo attuale concept restaurant Casa Perbellini nel 2015.

“La gastronomia e il turismo dovrebbero rappresentare la prima industria del nostro Paese ma purtroppo siamo ancora indietro e non ne sono state ancora colte le potenzialità in termini di rilancio dell’economia e dell’indotto – dice Perbellini in una nota – Questo Governo con gli Ambasciatori del Gusto ha creato la Settimana della cucina italiana nel mondo, ma è un piccolo mattoncino. L’Italia investe poco; se si scommettesse seriamente su gastronomia e turismo non ce ne sarebbe per nessuno, potrebbero essere sviluppati progetti incredibili e l’Italia sarebbe il Golden State d’Europa! Ma siamo noi ristoratori i primi a doverci credere”.

“Ci sono due tipi di chef: gli chef imprenditori – spiega Perbellini – e gli chef che sono solo chef senza essere proprietari dei ristoranti. Sono due categorie distinte che, di fatto, svolgono lo stesso lavoro, ma chi fa anche l’imprenditore, come me, ha un impegno e responsabilità maggiori. Da chef inizio la mia giornata alle 9 in cucina, accolgo i fornitori di fiducia come il fruttivendolo che compra al mercato e consegna a Casa Perbellini che non ha cella frigorifera; iniziano le preparazioni, arriva mezzogiorno e parte il servizio. E poi c’è la giornata da chef-imprenditore che consiste nello svegliarsi alla mattina e nel fare il giro di alcuni dei nostri locali. Quasi tutte le mattine, ad esempio, passo in pasticceria Dolce Locanda, qualche volta in pizzeria Du De Cope e al Tapasotto. Va poi considerata la gestione del ristorante, la preparazione dei menù, il dover pensare alla nuova carta, rispondere ai clienti, ricevere i fornitori. È una giornata complessa, ricca di sfaccettature, sicuramente intensa ma piena di soddisfazioni. La galassia con le diversificazioni è nata quasi per gioco: cercavo di dare un’alternativa al ristorante gourmet. Così sono nati tutti gli altri ristoranti e sono nati anche dei nuovi imprenditori perché quelli che prima erano i miei dipendenti oggi sono diventati miei soci e imprenditori a loro volta”.

Giancarlo Perbellini, con alcuni soci, ha aperto cinque locali nel centro storico di Verona: 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”. Dal 2014 gestisce il ristorante “La Locanda” di Hong Kong per il gruppo indiano Dining Concept.

Dal 2015 dirige anche il “Dopolavoro”, ristorante una stella Michelin, situato nel resort di lusso “JW Marriott”, sull’Isola delle Rose a Venezia.