



HOME,
SWEET
HOME

“La massima semplicità coincide con la massima pienezza.
Il mezzo più semplice libera al massimo della chiarezza
lo sguardo della visione e la allunga.
Solo il mezzo più semplice è convincente.
Ma da sempre c’è voluto coraggio per essere semplici.
Credo che non ci sia al mondo niente di più difficile”.

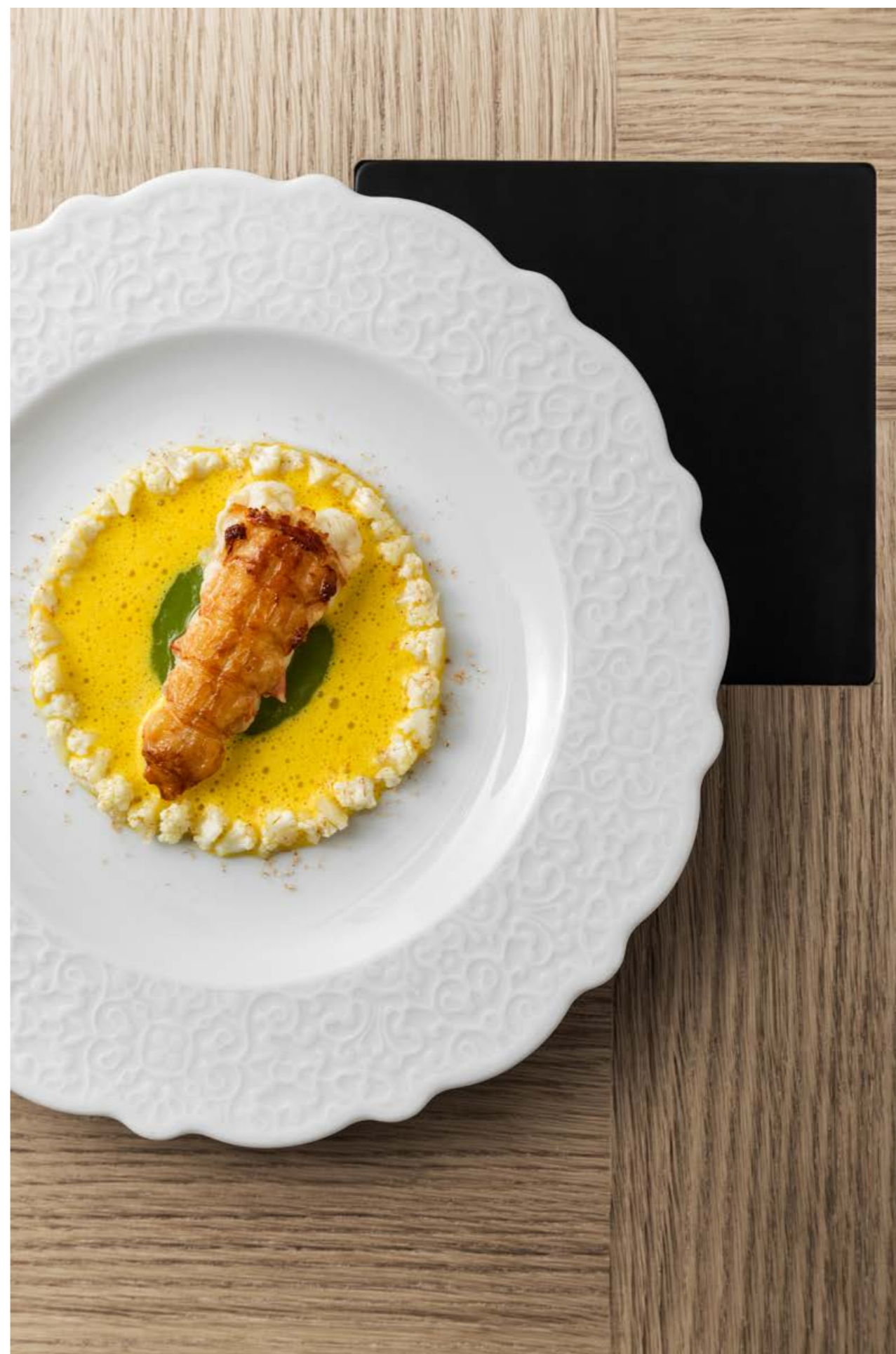
Henry Matisse

TESTO di ALESSANDRA PIUBELLO
FOTO di GUIDO RIZZUTI

Casa Perbellini. Due parole due. Che si portano dentro il senso della semplicità, del Vissuto. Che riportano all’origine, dopo lunghi viaggi dentro e fuori di sé. Una, l’essenza di un simbolo ancestrale, rifugio e oasi di pace, l’altra, una celebrata firma dallo sguardo che sa andare oltre, sempre. Potrebbe essere stato un Saint-Exupéry alla conquista dell’aria in spazi ultraterreni: in tenera età (beh, veramente anche ora) spiava gli aerei, studiava tutti i modelli, avrebbe voluto spiegare le sue ali in volo. Ma la sua storia era un’altra: eccolo lì, pantaloncini corti e occhi spalancati tra i fumi della cucina di nonno Ernesto, nelle nebbie della Bassa Veronese (“il riso, ricordo delle mie radici, segna molte delle mie ricette”), avrebbe invece aperto le braccia all’alta gastronomia. Velocemente ripercorriamo le sue tappe, che lo portano a essere lo chef di oggi: dopo l’alberghiero di Recoaro, muove i primi passi nei più noti ristoranti stellati veronesi del tempo (Marconi, Desco, Dodici apostoli), poi nel mitico San Domenico di Imola, il simbolo della classe assoluta nel servizio, della grandezza incomparabile in cucina per l’epoca. Vola in Francia, meta indispensabile per il background di uno chef che vuole emergere, dove apprende anche rigore e metodologia (tra le diverse esperienze, citiamo le più importanti, Taillevent e L’Ambroisie). Nel 1989 apre il suo ristorante a Isola Rizza, perso nelle campagne della Bassa veronese. Una sfida. La prima stella nel 1999, la seconda nel 2001. A seguire, le esperienze di New York, della Locanda Perbellini al Forte Village a Santa Margherita di Pula in Sardegna e della Locanda Perbellini a Hong Kong.

Il 2014 coincide con una rivoluzione, un’altra sfida: nasce Casa Perbellini a Verona. Giancarlo a cinquant’anni ricomincia, daccapo, cambiando. Osando rompere degli schemi, per evolvere. Da un ristorante enorme, barocco e paludato, a una locanda microcosmo, che odora di casa, di semplicità, di familiarità. Da tre anni ci stava pensando, ma non trovava il posto giusto. Intuitivo, visionario, Perbellini aveva compreso che lo chef deve tornare a essere artigiano cuciniere e padrone di casa, rinunciando al locale sfarzoso, ai menu ridondanti, all’onnipresenza professionale e mediatica. Togliere orpelli, per riappropriarsi dell’essenza. E già dall’esterno, ancor prima di metterci i piedi dentro, i segnali sono inequivocabili. Un portoncino in legno di una casa qualunque, una casetta-lampada dal tetto rosso vermiglio e una scritta appena visibile: Casa Perbellini. Non è facile da individuare la nuova dimora del gusto di Giancarlo Perbellini. Certo, a distrarre l’occhio è la magnificenza della Basilica di San Zeno, il leggendario vescovo nero patrono della città scaligera. Un capolavoro romanico a dominare una piazza ombreggiata da alberi, dove ancora si respira la veronesità autentica, ben più che nel cen-

tro storico. Un luogo di ritrovo molto amato, dai giovani e dai vecchi, un salotto di cultura e ospitalità. Il luogo giusto per Giancarlo (una casualità: sessant’anni fa, proprio al numero 16, esisteva la latteria Perbellini, le coincidenze forse son significanti). L’entrata è piccina, ma accogliente, con un salottino per ricevere, come in ogni casa che si rispetti. Pentole di rame su mensole bianche, testimonianze di un sapere antico. E torni improvvisamente bambino nel mondo surreale di una parete dai neri disegni su candido sfondo: farfalle che ti vien voglia di acchiappare, rospi ai quali rifare il verso, le vecchie sedie di famiglia per fare filò. Giancarlo fa capolino dalla sala: barba leggera, camicia bianca, gilet, grembiule bianco, un torcione appeso alla tasca. Niente Bragard con il nome ricamato, niente gel e sbarbatura perfetta come ti aspetteresti dal classico chef formale. Sembra un oste, non a caso è nome che deriva dal latino *hōspes*, ovvero colui che riceve in casa i forestieri. Gli indizi di un cambiamento sostanziale nello stile di accoglienza arrivano uno dopo l’altro. Due sale, gestite con il sorriso e la precisione accorta della responsabile Barbara Manoni, conta i coperti e ti fermi a ventiquattro. Siediti su comode poltroncine (potresti starci per ore, chi pensa non solo al design ma anche all’ergonomia pensa al benessere) e attendi che ti stendano la tovaglia e ti preparino il desco, come a casa quando arriva un ospite. Nel frattempo, hai molto da osservare: davanti hai una Manincor rosso amaranto profilata in acciaio, una cucina che non spaventa: non troverai mai uno scienziato che sperimenta fra fumi di azoto molecole da aggregare, ma un artigiano creativo. Professionale, dotata di tutti gli strumenti utili (piastre a induzione, plancha, roner, forni, gas), ma è quella che vorresti a casa tua. Più bassa del pavimento, in una buca, per dar modo di vedere l’orchestra al lavoro. Stupefacente vedere otto uomini di brigata, tra i quali Giacomo Sacchetto, il sous-chef, e Giancarlo (nessun oversize, per carità, ma han tutti due belle spalle) muoversi con tale precisione e naturalezza in uno spazio così ridotto. Movimenti accurati, in ogni singolo gesto, mani solerti che preparano ogni singolo piatto, una creazione in opera che avviene sotto gli occhi di tutti i commensali (altro che televisione!). Ogni tavolo della sala è come se fosse la table du chef, niente più barriere, di nessun tipo: intuizione illuminante. Tre lampade, nel loro bianco fascio di luce, evidenziano e scaldano le ricette finite: architetture e cromatismi da chef d’œuvre, pronte sul banco. Giancarlo, dopo aver accolto i suoi ospiti, aver preso la *commande*, torna in cucina, osserva e vede tutto, ha un contatto diretto con il cliente, cosa che consente un notevole accorciamento dei tempi, in un’ora e mezza anche il menu degustazione giunge a compimento.







Si respira un'atmosfera serena, pur nell'alacre, incessante attività senza nervosismi, e anche di salvifica, ironica sdrammatizzazione: coppole al posto delle toque in cucina, gilet e camicia al posto di giacche immacolate (un ricordo di nonno Ernesto, che così accoglieva i suoi clienti), in sala giacche blu su jeans e scarpe da ginnastica. Ah, finalmente qualcuno che mette un punto a capo alla mitizzazione dei locali stellati, nei quali stare in punta di forchetta, esasperazione di una formalità eccessiva. Sala e cucina danzano insieme, in contatto visivo, nulla sfugge alla giovane squadra di Perbellini che unita fa la forza di una coralità armonica. Il perno attorno al quale tutto ruota è lui, lo chef ("ma se chiamate chef me, chiamate chef anche Giacomo"). Uomo di fatti, di silenzi e di opere, non di parole abusate e di gesti eclatanti per farsi largo mediaticamente. Animato da un fuoco di pura passione che lo spinge a percorrere strade nuove, ad allargare l'orizzonte, a non accontentarsi mai. Riservato eppure comunicativo, di rara umanità, non si dimentica degli altri, ma se ne prende cura (leggi la presidenza al Bocuse d'Or, la scelta di essere testimonial delle ONG Progetto Mondo MLAL e FOCSIV, con le quali sostiene campagne di solidarietà per l'educazione alimentare nel Terzo Mondo e iniziative per portare nelle scuole i principi dell'alimentazione sana e stagionale e della lotta allo spreco). In cucina punta sull'etica del gusto più che sull'estetica (che non manca mai). "Sulla ricerca del gusto sono ossessivo: per me un cuoco è un artigiano che conosce come interpretare i prodotti. È solamente la conoscenza che porta all'evoluzione esecutiva". Il trentennale percorso professionale compiuto lo ha portato alla pura sostanza, a pochi ingredienti e freschi (fa la spesa ogni giorno, non ci sono celle frigorifere né freezer in questa bomboniera), al rispetto totale dell'ottima materia prima. Alla spontaneità, alla semplicità, risultato di anni di studio, precisione e di estro creativo. Al gioco, coinvolgendo in questo gli ospiti: un menu per esempio, si chiama "chi sceglie... prova!", sta al commensale decidere tra quattro ingredienti elencati (al momento mela verde, pomodoro, porcini, sedano rapa, ma cambiano ogni sei settimane, come tutta la carta dei cibi), due che andranno a comporre due portate. A chi non vuole stare al ristorante a cena per ore, a chi vuole poi andare al cinema, a teatro o all'opera, alle famiglie con bimbi piccoli, ai giovani che non possono spendere molto, propone il "menu veloce": dalle 19 alle 20.45 vengono servite tre portate (fra le quali due classici della casa e un piatto nuovo) e due calici di vino, un bianco e un rosso. Oppure per chi vuole fare un'esperienza più ampia, a orari canonici, si serve il menu "Assaggi" di nove portate. A pranzo, offre la possibilità di aggiungere un ultimo menu, il "a mezzogiorno", composto di due piatti (più le immancabili entrées e piccola pasticceria). "Credo molto nelle fondamenta della cucina, uso brodi, fondi, consommé da venticinque anni, li ritengo la base della classicità che va unita alla padronanza del mestiere. Penso di aver raggiunto la consapevolezza di poter interpretare l'identità della cucina italiana, così ricca di mille sfumature, per rimodellare una nuova gastronomia tipicamente ed essenzialmente nostra".

Sono pochi i signature dish che propone, eterno ricercatore di nuove espressioni culinarie, ma il Wafer al sesamo, tartare di branzino, caprino all'erba cipollina e sensazione di liquirizia resta una ricetta intramontabile, proprio per l'acme degustativa che tocca attraverso equilibri tra elementi diversi eppure complementari. Fra i piatti di nuova concezione, rimarchevole la croccante Tempura di gamberi, una nuvola leggera, spinta dall'acidità del saor di cappuccio rosso, intenso al colore con note dolciastre, leggermente piccanti. Caratteriale anche il Risotto come un barbecue (con dadi di maiale e spuma di mozzarella): un'esplosione di puro piacere, vibrante nel passaggio gustativo tra salato, dolce, grasso, piccante, tra consistenze differenti e una cremosa mantecatura perfetta. Pieno, incisivo eppure morbido e godurioso: da bis. Grande scuola nel Petto e coscia d'anatra, pesche, porcini, basilico e profumo di anice, una ricetta pensata su più livelli espressivi che raggiunge un risultato di calibrata maestria. Perbellini conosce bene anche i vini, degusta spesso, ed è un grande estimatore della Borgogna. La carta, affidata al sommelier Marco Matta, spazia fra cento vini italiani e duecento stranieri. Insomma, un ristorante che vale il viaggio, come dicono quelli della rossa, che gli hanno confermato le due stelle. Per i clienti che si vogliono godere l'esperienza in tranquillità, senza dover riprendere la guida, Perbellini ha previsto tutto: a poca distanza si può dormire nello Street hotel Cinque, dal concept innovativo, dotato di cinque coloratissime camere, moderne e dal design stravagante.

Perbellini non è "solo" un grande cuoco, è un professionista che progetta, che fa crescere la sua squadra. È uno chef patron imprenditore, e son davvero pochi in Italia. Per lui è fondamentale tramandare un sapere professionale ma anche gestionale, alle nuove generazioni. Ecco che individua le persone capaci, le forma e poi con loro fonda un locale, ne diventa socio, affidando loro la gestione, pur mantenendo la supervisione. A Verona ha creato una sorta di galassia del gusto, cinque diversi locali (Locanda 4 Cuochi, Al Capitano della Cittadella, Du de Cope, Tapasotto, Dolce Locanda), tutti strutturati in modo differente e con caratteristiche peculiari, gestiti con vari soci con i quali ha progettualità condivise. E altri sei (il primo ristorante in società data 1991) han preso il volo da soli, oramai autonomi. "All'inizio non sapevo gestirmi, non guardavo ai conti, poi ne ho scoperto la fondamentale importanza e da allora tutto deve essere perfettamente sotto controllo, ben monitorato e funzionale all'economia gestionale". L'ultima sua avventura è all'Isola delle Rose, nella laguna di Venezia, al Dopolavoro del JW Marriott dove sotto la sua guida opera uno dei cuochi della sua brigata, fresco di una nuova stella, Federico Belluco.

Casa Perbellini

Piazza San Zeno 16
37123 Verona (VR) - Italia
Tel: + 39 045 8780860
www.casaperbellini.com



Risotto come un Barbecue

per 4 persone

Per la pancia di maiale

Scottare in padella e poi cuocere in forno a 98°C per 4 ore la pancetta salata e pepata, raffreddare e tagliare a cubetti.

400 g di pancetta di maiale

Per la salsa all'agro

Preparare una brunoise di peperoni e farla marinare nell'aceto e zucchero per tre ore, poi unirla al fondo di pollo con un pizzico di peperoncino e ridurre.

*50 g di peperoni
100 g di fondo di pollo
30 g di aceto
40 g di zucchero
peperoncino q.b.*

Per la spuma di mozzarella

Nel Bimby, frullare la mozzarella con la Xantana a 80°C, passare all'etamina, raffreddarla e metterla nel sifone con tre cariche. Conservarla in frigorifero.

*250 g di mozzarella di bufala
1 g di Xantana*

Per l'emulsione di pomodoro

Con un mixer, emulsionare i pomodori con l'olio extravergine d'oliva, sale pepe e aceto balsamico e passare poi al chinois fine.

*200 g di pomodori datterini
olio extra vergine di oliva
sale, pepe e aceto balsamico q.b.*

Per il riso

Tostare il riso a secco, bagnare con il brodo e portare a cottura. Mantecare con burro e Parmigiano, quindi affumicarlo con l'affumicatore.

*240 g di riso Carnaroli
80 g di Parmigiano
50 g di burro
1 l di brodo vegetale*

Per completare il piatto

Servire il risotto all'onda con i cubetti di pancetta di maiale tiepidi, qualche goccia di emulsione di pomodoro, la salsa all'agro e qualche spuntone di spuma di mozzarella di bufala.



Tempura di gamberi in saor di cappuccio rosso

per 4 persone

Per la crema di pinoli

*150 g di pinoli
75 g di acqua
50 g di latte
un pizzico di sale*

Tostare i pinoli in forno a 180°C per 9 minuti, lasciar raffreddare, mettere in un pacojet con l'acqua, il latte e un pizzico di sale. Congelare e pacossare più volte.

Per il cipollotto

*150 g di cipollotto
olio extra vergine di oliva
burro
sale e pepe q.b.*

Tagliare il cipollotto a rondelle sottili, farlo sudare leggermente con l'olio, poco burro, sale e pepe.

Per la tempura

*150 g di farina (con W di 320)
aceto
un pizzico di sale
acqua gassata*

Mescolare in una ciotola la farina, un cucchiaino di aceto, un pizzico di sale e l'acqua gassata fino ad ottenere una consistenza cremosa. Mantenere in frigorifero o in freezer.

Per la crema di uvetta

*150 g di uvetta
80 g di Marsala
sale e acqua q.b.*

Mettere a bagno l'uvetta con il Marsala, strizzare e frullare con il mixer aggiungendo parte del Marsala, sale e acqua.

Per i gamberi

4 gamberi sgusciati

Friggere i gamberi tagliati a metà per lungo nappandoli prima nella crema per tempura.

Per il saor di cappuccio rosso

*200 g di cavolo cappuccio
sale e pepe
aceto di vino*

Condire il cavolo con sale, pepe e aceto di vino.

Per completare il piatto

Disporre in un piatto la crema di uvetta a punti sul fondo, quindi aggiungere il cavolo cappuccio. Completare con la crema di pinoli e il cipollotto brasato. Disporre i gamberi sulla guarnizione di cavolo e creme.



La triglia croccante, pane al pomodoro, maionese al sesamo e lattuga al basilico

per 4 persone

Per le triglie

*500 g di triglia di scoglio
500 g di pane toscano*

Squamare, sfilettare e spinare la triglia, pararla e ottenere dai due filetti 4 strisce da circa 35 g l'una. Tagliare 4 fettine di pane all'affettatrice dello spessore di circa 1,5 mm. Appoggiare i filettini di triglia sul pane dalla parte della pelle ed eliminare il pane in eccesso. Al momento di servire, rosolare le triglie sulla pelle facendo attenzione a non rompere il pane.

Per il coulis di pomodoro

*150 g di pomodoro datterino
40 g di olio extra vergine di oliva
10 g di aceto balsamico
5 g di olio all'aglio
succo di limone q.b.
sale q.b.*

Frullare il pomodoro datterino con l'olio, l'aceto balsamico, l'olio all'aglio, il succo di limone e il sale. Quindi passare al colino.

Per la maionese al sesamo nero

*60 g di maionese all'uovo
20 g di pasta di sesamo nero
10 g di olio al sesamo
succo di limone q.b.*

Mescolare la maionese all'uovo con la pasta di sesamo nero, l'olio al sesamo, il succo di limone e il sale.

Per la lattuga al basilico

*1 cuore di lattuga
1 mazzo di basilico*

Centrifugare un mazzo di basilico, conservandone 4 bouquet per guarnizione. Tagliare a metà i cuori di lattuga e metterli sottovuoto con la centrifuga di basilico per almeno 12 ore.

Per il pane al pomodoro

Usare il pane toscano avanzato dalle 4 fettine (si veda preparazione delle triglie) per ricavare 16 cubetti da 1,5 cm per lato. Bagnare i dadi di pane con il coulis di pomodoro.

Per completare il piatto

senape di Dijon

In un piatto rotondo disporre vari punti di maionese al sesamo e di senape di Dijon, qualche punto di coulis di pomodoro, il pane inzuppato e la lattuga tagliata a spicchi. Servire le triglie sul piatto precedentemente guarnito con i bouquet di basilico e l'olio.

GIANCARLO PERBELLINI



ADV

Petto e coscia d'anatra, pesche, porcini, basilico e profumo di anice