

VERONA: CHEF GIANCARLO PERBELLINI, TRA CASA, TEATRO E STELLE

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

Benvenuti in Casa Perbellini, o meglio nel Teatro Perbellini... Il ristorante che vanta due stelle Michelin e che vi accoglie con una squisita ma pur sempre disinvolta regia teatrale. Effetto spettacolo: dai volteggi del personale, che ricordano passi di danza, alle cucine, rigorosamente a vista, quasi un palcoscenico animato dalle coreografie della brigata, alla pasticceria a sorpresa che spunta come per magia dalla pancia di un clown e via



evia fino al rito della tovaglia che viene stesa davanti al commensale, molto 'Locandiera' di Goldoni... Piccoli momenti di teatro che elevano la così tanto scrutata 'sala,' ne esaltano il servizio, l'accurezza in cucina e nello stesso tempo regalano un *mood* di casa.



Mi trovo a Verona, lascio alle mie spalle la superba Cattedrale di S. Zeno e mi apre la porta proprio lo Chef Giancarlo Perbellini il creatore, o regista, di questa 'casa' dall'atmosfera pulita, serena, sofisticata, mai banale.

Perché Casa Perbellini è speciale?

La gente entra intimorita in certe cattedrali stellate, si prova un certo senso di disagio nel varcare la soglia... Io ho voluto creare qualcosa che sembrasse estremamente semplice anche se nella realtà non lo è affatto. Ecco in sala trovi solo 18 coperti, nessun maggiordomo, niente uniformi, ma ragazze in jeans e scarpe 'Perbellini' un modo per rompere degli schemi.



Dove passi un week end libero?

A casa, perchè sono sempre in giro, tutto l'anno... Magari fuori a cena con amici.

Se ho un po' di tempo vado in Sardegna in estate e in qualche posto caldo in inverno.

Che auto guidi?

Passo da una IGO a una BMW X1

I tuoi viaggi ?

Quasi sempre per lavoro. Ho viaggiato tanto in Asia, avevo un ristorante a Hong Kong.

Mi ha particolarmente colpito il Vietnam, dove ho scoperto profumi, sapori e una cucina di una delicatezza straordinaria. Ho amato tanto anche il Peru, dove, nei banchetti in strada, ho ritrovato la realtà dei profumi della frutta, Mi sembrava di essere in un campo di fragole, sensazioni che mi riportano alla mia infanzia e che fortunatamente trovo ancora nel Sud Italia.



Il tuo primo ricordo in cucina?

Nonno Ernesto: pasticcere, barista, ristoratore e promotore di un catering primordiale, quando andava nelle case a cucinare. A casa però, cucinava solo nelle grandi occasioni con un repertorio ben preciso. Immaneabili piatti erano il suo fantastico risotto con i cardi e la sua pasta reale, che ho portato anche qui.

Le tue esperienze in cucina?

Un lunga permanenza a Isola Rizza, 24 anni, poi l'evoluzione; 5 anni di Casa Perbellini, il BISTRO a Milano, nato per gogliardia come espressione più semplice di Casa, sempre con cucina a vista e il piacere di riproporre la tradizione italiana.



Qualche input da un viaggio all'estero?

Ogni viaggio ti arricchisce e porta qualcosa di nuovo e interessante, anche se sono paladino della cucina riconoscibile e della memoria del gusto, sono comunque aperto a divagazioni.

Se tu fossi un piatto del tuo menu, saresti...

Il mio wafer al sesamo, tartare di branzino, caprino all'erba cipollina e sensazione di liquirizia: guai a chi me lo tocca... è come un figlio! oppure il guancialetto di maialino iberico cotto con la birra, servito con pure di lievito madre e servito con cappuccio croccante: la genesi dei Perbellini.



Un piatto che preferisci mangiar se cucinato da un'altra persona?

Si, il riso e patate di mia mamma Silvana. Il suo trucco era di irrorarlo di grana padano e lasciarlo riposare per qualche minuto, per creare quella pellicina che tuttora costituisce per me un ricordo visivo davvero indimenticabile.



Questo porta dolci a sorpresa è davvero unico ...

Si, un oggetto di Alessi che ho trovato per caso, una faccia buffa tra un clown e Arlecchino, Qui siamo nella contrada di San Zeno, la patria di Papà del Gnocco, la tipica maschera di Verona e questo oggetto richiama i colori del nostro Carnevale.

Allegria, con in più una dolce sorpresa...

CONTROFILETTO DI MANZO, LATTUGA ROMANA ALLA PIASTRA, EMULSIONE AL DRAGONCELLO, ACETO DI SAMBUCO, CAPPERI FRITTI E SAMBUCO



Foto:Braila/Serrani

PER LA MAIO AL DRAGONCELLO:

30 GR DRAGONCELLO IN FOGLIE

180 GR LATTUGA

50 GR ALBUME

500 ML VINACCIOLO

Q.B. SALE, PEPE E ACETO

PER L'ACETO DI SAMBUCO:

300 ML CARPIONE MIX

200 GR FIORI DI SAMBUCO

10 GR XANTANA

PER IL CARPIONE:

350 GR DI ACETO BIANCO

350 GR L ACQUA

350 GR L VINO CHARDONNAY

8 GR DI ZUCCHERO

4 GR DI SALE

INGREDIENTI:

Q.B. SENAPE, SALE, PEPE, CAPPERI

4 LATTUGA SUCRIN

PER LA LATTUGA SUCRIN:

SBIANCHIRE LA LATTUGA, TAGLIARLA A META', CONDIRLA CON OLIO EXTRA VERGINE E SCOTTARLA IN UNA PADELLA ANTIADERENTE.

PER IL CONTROFILETTO:

PULIRE LA CARNE DALLE NERVATURE E DALLE PARTI TROPPO GRASSE. FARE PORZIONI DI CARNE DA 100 GR. PISTRARELA, LASCIARLA CRUDA AL CUORE E METTERLA POI A MACERARE NELL'ACETO DI SAMBUCO

PER L'ACETO:

PORTARE A BOLLORE TUTTI GLI INGREDIENTI DEL CARPIONE, METTERE IN INFUSIONE PER UNA NOTTE IL SAMBUCO FRESCO.

QUANDO IL SAMBUCO E' PRONTO PASSARE AL FINE E LEGARE CON LA XANTANA FINO A CONSISTENZA

PER LA MAIO DRAGONCELLO:

FRULLARE IL DRAGONCELLO, L'INSALATA, L'ALBUME E IL CONDIMENTO FINO AD OTTENERE UNA CREMA LISCIA. MONTARE ALL'OLIO FINO AD OTTENERE UNA MAIONESE STABILE.

PROCEDIMENTO:

PIASTRARE LA LATTUGA PRECEDENTEMENTE SBIANCATA IN ACQUA SALATA E CONDIRLA CON L'ACETO LEGATO.

PIASTRARE LA CARNE E FARLA MACERARE, TAGLIARLA E CONDIRLA CON IL GEL D'ACETO DI SAMBUCO.

IMPIATTARE A PIACERE CON LA MAIONESE, LA SENAPE E I CAPPERI FRITTI

INFO

Casa Perbellini



Cesare Zucca

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del

mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.

Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'turista non turista'.