



ACCADEMIA BOCUSE D'OR ITALIA
www.accademiabocusedoritalia.it

GIANCARLO PERBELLINI PRESIDENTE "TEAM ITALIA"

Dal 2010 al 2016, lo chef Perbellini è stato Presidente per l'Italia del "Bocuse d'Or", il concorso gastronomico più prestigioso al mondo.

Giancarlo Perbellini guida, nel cuore di Verona, in piazza San Zeno, **"Casa Perbellini"**, ristorante **premiato con le due stelle Michelin** a soli due mesi dalla sua apertura e che di recente, è entrato a far parte del gruppo dei 15 migliori locali d'Italia, conquistando la valutazione di eccellenza di "Quattro Cappelli" nella Guida dell'Espresso 2017.

Giancarlo Perbellini contribuisce alla diffusione della cucina italiana e dei suoi prodotti anche all'estero: dal 2014, lo chef dirige, infatti, **"La Locanda" a Hong Kong** per il gruppo Dining Concept e dal 2015 **"Il Dopolavoro"**, all'interno del resort di lusso "JW Marriott" a Venezia, ristorante che vanta una stella Michelin.

Nel 1992 a Copenhagen si aggiudica il prestigioso **titolo di "Chef Européen du poisson"**.

Le due stelle Michelin insieme ai moltissimi altri prestigiosi riconoscimenti nazionali e internazionali che lo hanno consacrato tra i rappresentanti della cucina di eccellenza italiana e nel mondo, si riconoscono in tutta la sua opera, contraddistinta dal connubio di tradizione e innovazione; complessità e semplicità; rigore e naturalezza.

Giancarlo Perbellini fa parte dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, una realtà senza scopo di lucro, nata in collaborazione con il Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Maurizio Martina, con l'intento di rappresentare, valorizzare e promuovere l'arte e la cultura culinaria italiana in ogni suo aspetto.

È inoltre, **presidente dell'Associazione Nazionale Italiana Ristoratori (NIR)**.