



PALAZZO RAVASIO

Verona - Lungadige Campagnola 14
Info e vendite tel. 045.9063578

L'Arena

il giornale di Verona dal 1866

www.larena.it



PALAZZO RAVASIO

Verona - Lungadige Campagnola 14
Info e vendite tel. 045.9063578

ANNO 46. NUMERO 126

DOMENICA 9 MAGGIO 2021. € 1,40 (verona.palloneoro.it/forever2021)

L'EDITORIALE

PROFILASSI PER TUTTI QUESTIONE DI CIVILTÀ

Ferdinando Canon

È battaglia sui vaccini: ci sono Paesi favorevoli alla sospensione dei brevetti, perché tutti possano fabbricarsi e il prezzo scenda, e tra questi la guida spetta agli Stati Uniti di Biden e naturalmente al Vaticano di Francesco, e ci sono Paesi che vogliono mantenere i brevetti, e dunque il profitto dei produttori, e tra queste nazioni la guida spetta alla Germania di Angela Merkel. Biden e Francesco stanno dalla parte dei Paesi poveri che hanno un bisogno vitale di certi prodotti industriali e farmaceutici, vitale nel senso che ci va di mezzo la vita, ma non possono produrli perché non hanno la scienza e le macchine, e non possono acquistarsi perché non hanno i soldi. Lo abbiamo visto con l'Aids: per arginare l'epidemia è stato necessario liberalizzare la produzione del farmaco, togliendo di mezzo il brevetto che ne riservava la produzione a chi l'aveva creato. La riserva dei diritti teneva alto il prezzo del prodotto legittimamente, perché l'azienda che crea un prodotto deve recuperare le spese che ha sostenuto e garantirsi le risorse per le ricerche di nuovi prodotti. La catena ricerca-scoperta-produzione-profitto-investimento garantisce la continuità della lotta alle malattie e il progresso della scienza. Se a quella catena togli un anello, per esempio il profitto, la catena si rompe e la scienza si ferma. Adesso nella lotta al Covid dobbiamo portare i vaccini anche a Paesi come Brasile, India, Sudamerica, Africa, perché è qui che la malattia tocca i picchi più alti. Liberalizzare la produzione non è un modo per proteggere solo quelle popolazioni (...) segue a PAG.6

RIPARTENZA Svolta per le case di riposo. Da sabato stop alla quarantena Ue. Vaccini: prima dose al 50% dei veronesi

Si alle visite nelle Rsa E l'Italia apre ai turisti

Torna la folla, la città fa il pieno L'Arena verso i 6mila spettatori: «Tamponi prima e dopo gli show Ma si punta alla capienza totale»

● L'Italia potrebbe presto varare nuove aperture se i dati consolideranno la tendenza. Il premier Draghi ribadisce la volontà di «riaprire ma farlo con la testa». Dal 15 maggio stop alla quarantena per le persone provenienti

dai Paesi Ue: l'Italia riapre ai turisti. Questo mentre il ministro Speranza ha firmato l'ordinanza che consente le visite in tutte le Rsa a chi è in possesso del «green pass». A Verona intanto la metà della popolazione ha ricevuto al-

meno una dose di vaccino. Per gli spettacoli in Arena è atteso l'ok alla quota di 6mila spettatori: «Ma ora si lavora alla capienza totale con il pubblico a prova di tamponi». Mentre in centro torna la folla. pag.2, 3, 10, 11 e 13

UN SABATO NERO Il caso di Pescantina: 30enne travolto in scooter

pag.27, 32 e 40

Drammi in strada gravissimi due feriti

GRANDI OPERE Accordo sul valore delle aree

Tav Verona-Vicenza intesa sugli espropri

● Un altro passo avanti nel progetto dei treni Tav, ad alta velocità e ad alta capacità, sul tratto Verona-bivio di Vicenza. Con il coordinamento della Regione il tavolo delle associazioni di categoria Col-diretti, Cia, Confagricoltura e Inicv 2, il «general contractor» dell'infrastruttura, ha definito un accordo con le modalità e i valori di esproprio per le aree interessate. Enrico Giardini pag.17



Un cantiere per la Tava a Sona

MONTEFORTE

Graffia un'auto per vendicarsi di un incidente

● Un piccolo incidente aveva fatto salire il premio dell'assicurazione e adesso, a distanza di tempo, un'ottantenne di Monteforte si è vendicato con l'automobilista che non era stata disponibile all'accordo amichevole: gli ha inciso per 14 volte la carrozzeria dell'auto. La donna ha presentato denuncia alla polizia locale contro ignoti. L'autore del danneggiamento è stato individuato dai video. Paola Dalì Cani pag.34

LA STORIA

A 80 anni sposa una donna di 58 Il sogno nuziale del pittore Cassini

pag.33

L'INTERVENTO

La libertà degli uomini al vaglio di Dante Alighieri

Mons. Giuseppe Zenti
Vescovo di Verona pag. 28

PALLONE D'ORO FOREVER L'Arena 2021

MARTEDÌ 11 MAGGIO
il tagliando da 50 PUNTI

CALCIO GIALLOBLÙ
Hellas, c'è il Toro Chievo pronto alla roulette per i play off

L'Hellas affronta oggi il Torino al Bentegodi in una gara cruciale per i granata in chiave salvezza. Il Chievo si prepara invece domani a giocare nell'ultima partita, contro l'Ascoli, l'accesso ai play off. pag.46 e 48

CICLISMO
Giro d'Italia Ganna si prende la prima maglia rosa

Filippo Ganna, campione del mondo in carica della cronometro, conquista la prima maglia rosa. Il ciclista ha vinto la tappa d'esordio del 104° Giro d'Italia disputata a Torino pag.45

IL QUADRANTE
ABBIGLIAMENTO
DOMENICA APERTO
10.00-12.30 / 15.00-19.00

Grande assortimento per tutta la Famiglia

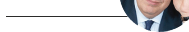
REPARTO BAMBINO 0/16 - REPARTO INTIMO
REPARTO UOMO/DONNA (anche taglie comode)
LUNEDÌ 15.00 - 19.30 / MART - VEN 9.30 - 12.30 / 15.00 - 19.30
SABATO CONTINUATO 9.30 - 19.30CI TROVATE IN: VIA DEL LAVORO, 109 - BUSSOLENGO
TEL. 045 6702606

verona racconta

Giancarlo Perbellini

Tre giorni a Shanghai per una cena «Al ristorante ho il batticuore»

Stefano Lorenzetto



Giusto per capire quale rovello sia la cucina nella testa di Giancarlo Perbellini, 56 anni. Nell'aprile 2018 gli dicono che a Shanghai c'è un ristorante, l'Ultraviolet, tre stelle Michelin, dove lo chef Paul Pairet fa sedere gli

ospiti - 10 in tutto - allo stesso tavolo e alla stessa ora. E lui che fa? Prenota due posti e sale su un aereo diretto in Cina. Porta con sé Barbara Manoni, maître (la migliore d'Italia, secondo *La Guida Michelin* 2018) della sua Casa Perbellini di piazza San Zeno. Cena con 12 portate e 12 vini, menu fisso. Paga il conto: 1.200 euro. Pernotta. Rientra a Verona. In tre giorni,

22 ore di volo, 18.000 chilometri fra andata e ritorno, 1.200 euro di biglietti aerei, più il soggiorno in hotel.

Due anni prima, sempre con Barbara Manoni e con l'allievo Giacomo Sacchetto, all'epoca suo sous-chef e oggi promosso chef con tanto di stelletta Michelin al La Cru di Romagnano, la ricognizione gastrica era durata (...) segue a PAG.25

veronacivile.it
VERONA
Corso Milano, 92/B
CIVILE
ASSISTENZA ALLA PERSONA

BADANTI
A costi accessibili
Comiventi s24

887€ costo mensile
in prova fino a 30 giorni

6500 famiglie assistite + di 1000 badanti in servizio

verona racconta

Stefano Lorenzetto
www.stefanolorenzetto.it

Giancarlo Perbellini «In 50 anni ho pranzato a casa solo tre volte»

A scuola al Marconi, al Desco e da Giorgio e Jole Gioco. Poi in Francia il primo ristorante a Isola Rizza: «Andava malissimo». Oggi ne ha 10. Lo chef pluristellato a 2 anni tirava la sfoglia per la millefoglie Strachin

segue dalla prima pagina

●● (...) cinque giorni, il tempo strettamente necessario per desinare in sette ristoranti del Perù.

Dire che Perbellini ne ha fatta di strada non è dunque uno stereotipo. Le cucine dei grandi maestri non si è però limitata a provarle: ci ha anche lavorato. A Parigi è stato da Taillevent, all'Ambrosio e allo Châteaux d'Esclimont, prima di perfezionarsi nell'arte dolciaria vicino a Versailles, alla scuola di Gaston Lenôtre, che era considerato il più bravo pasticciere al mondo. In Costa Azzurra alla Terrasse di Juan-les-Pins, già regno di Alain Ducasse. A Londra ha lavorato con Alberico Penati, lo chef prescelto da imprenditori come Mark Birley, Flavio Briatore e Pier Silli per le loro attività nella ristorazione. A Imola è cresciuto al San Domenico con Valentino Marcatili, che considera lo chef da cui ha imparato di più.

Dopo aver smesso di sgobbare nelle cucine altrui, Perbellini aveva aperto con la prima moglie un ristorante tutto suo a Isola Rizza. Lì conquistò nel 1996 la prima stella Michelin: tra singole e doppie, il suo firmamento è già arrivato a 6. Nessun altro veronese ha mai creato una catena più estesa della sua: Casa Perbellini, pizzeria gourmet Du de Cope, cichetteria Tapasotto, gastro bistrot Pop up, Locanda 4 Cuochi, Al Capitan della Cittadella, X Dolce Locanda (con la griffe Xbe: gli amici lo hanno sempre chiamato Perbe), in città; Locanda Perbellini Bistrot in via Moscova a Milano; Locanda Perbellini al Mare a Bovo Marina (Agrigento); Locanda Perbellini al Lago a Garda, dove una volta c'era il ristorante Ai Beati. Se non ho contato male, sono 10. Ma ha avuto anche L'Oste Scurio, il Pompiere, il San Basilio alla Pergola, il Borgo Venezia, la Locanda di Hong Kong e il ristorante Doppolavoro del relais JW Marriott sull'Isola delle Rose a Venezia. E fino al 2020 La Pergola a Manama, nel Bahrein.

In questo caleidoscopio, ci sta che da giovane abbia lavorato persino per Marino Ciavelli. Lo intervistai 39 anni fa, quando il Sunday Times lo indicò come l'italiano più ricco del mondo. Era un eccentrico personaggio cresciuto a Villa Poma. Divorzio durante il viaggio di nozze. Si accompagnava a Lin-

da Phillips, decorativa miss Sudafrica. Abitava a Johannesburg, in una dimora di 48 stanze, tra capolavori di Van Gogh, Caneletto, Cézanne, Renoir, Picasso, Dalí, Magritte, Pissarro, Chagall. Dopo aver fatto fortuna con greggio, diamanti e legno, aveva realizzato nel suo paese un lussuoso ristorante, il Concorde, chiamandovi come chef Paolo Sigmioni, affiancato da me.

Lo vedevate spesso?

No, veniva a farci visita tre volte l'anno, scortato da un paio di guardie del corpo. Voleva mangiare sempre lo stesso piatto, tagliolini verdi gratinati, e pagava in contanti. Credo che la sua fortuna derivasse dalla capacità di procurare il petrolio al Sudafrica, aggirando l'embargo internazionale che era stato decretato contro il governo di Pretoria per la politica di segregazione razziale.

Lei è nato a Bovolone.

Sì, sopra la pasticceria Perbellini, che allora era di fronte alla statua del Perseo. Da otto anni abito a Verona.

Al paese natale chi resta?

Mio padre Giovanni Battista, che continua a produrre la leggendaria millefoglie Strachin e l'offella. Lo fa partendo ancora dal pezzo di lievito madre che 90 anni orsono suo papà Ernesto si fece dare da un collega veneziano, tale Barbi, pasticciere sui transatlantici.

Lei e che età entrò in cucina?

A 2 anni già tiravo la sfoglia per la millefoglie Strachin.

Lo strachino non c'entra, vero?

Giusto. Un rappresentante si offese perché, dopo 15 anni d'insistenza, i Perbellini non si decidevano a comprare questo benedetto formaggio da lui. In realtà strachin viene da strac. Significa che la crema della millefoglie si stacca ad aspettare: o si mangia subito oppure perde la sua consistenza. La famiglia Scola Gagliardi, la più benestante di Bovolone, la prima ad avere il telefono in casa, ordinava al maggiordomo di chiamarci appena portato in tavola il secondo, così che preparassimo la millefoglie freschissima.

Se chiude gli occhi, qual è il primo sapore che ricorda?

E me lo chiede? Il dolce. Il capostipite, Luigi Perbellini, aprì una pasticceria a Isola della Scala nel 1852. Suo figlio Giobatta, mio bisnonno, lavorava per Domenico Melegatti.



Che si nasce. Ecco Giancarlo Perbellini a 2 anni mentre tira la sfoglia

Investi la liquidazione in una seconda pasticceria e in un ristorante a Bovolone, dato in gestione ai figli Ernesto e Ferruccio. Il primo era mio nonno. Prese in moglie Lina Rebonato. La cui famiglia aveva una trattoria a Isola Rizza. Nacquero tre figli. Il primogenito, Giovanni Battista, sposò Silvana Favalli: sono i miei genitori.

A casa sua che cosa si mangiava la domenica?

Sempre risotto. Con il tastasal o con il vitello e i porcini. Lo preparava nonno Ernesto. Nonna Lina invece era specializzata nel risotto con la patata. Al mio ritorno da scuola, sopra si era formata una pelle di grana spolverata di pepe.

Niente pasta?

Solo scotta: bolliva 16 minuti.

Quanti figli ha?

Due gemelli, Ilaria e Andrea, 30 anni, e Alessandro, 20.

Da piccoli mangiavano di tutto?

Sì. Gli preparavo le papette con il piccione o lo scampo.

Ha capito perché i ragazzi di oggi rifiutano frutta e verdura e mangiano solo cibi giapponesi?

Manca l'educazione alimentare. Lo metto nell'insalata il pisello crudo sbucciato e tagliato a metà. Con la scorza fatta una polvere per il pre dessert.

Dove ha studiato?

All'Istituto alberghiero di Recoaro. C'era anche Carlo Cracco. A Stresa e ad Albano vi sarebbero state scuole più qualificate. Scelsi quella vicentina perché aveva solo 320 alunni e una cucina immensa.

Prima esperienza lavorativa?

Al Marconi e con il chef Gianrico Contorno e il maître Guido Morari. Poi al Desco, che aveva appena aperto. Finita la naia, fui assunto al 12 Apostoli. Giorgio Gioco scendeva in cucina al mattino e scriveva a mano i menu del giorno. Stampavamo le copie con il ciclostile

“ Il cliente migliore aveva la tuta da operaio. Mi portò per la prima volta da Adrià

“ Mi arruolò l'italiano più ricco al mondo Non voglio andare a «Masterchef»: è solo una finzione

ad alcol. Ero l'aiuto della moglie Jole. Quante tagliatelle alla Barbarani abbiamo spadelato. Il figlio Antonio mi ha concesso d'inscrivere nel mio nuovo libro, *Millesfoglie*, la ricetta della loro millefoglie di gorgonzola, tartufo nero e sedano di Verona.

Da dove nasce il febbrile desiderio di aprire locali?

Di carattere sono piuttosto volubile. Dopo un po' mi stanco della routine. Rifaccio la carta ogni due mesi. Qualche avventore vorrebbe trovarci dentro le solite cose. Ma non posso ripartire da dove 20 anni fa. Sono un altro Giancarlo.

Quante leccornie ha ideato?

So quante ne ho scritte: 800. Avevo un cliente con un'eccezionale memoria del gusto. Fosse dipeso da lui, avrei dovuto servirgli in eterno la millefoglie di baccalà e astice.

Come si chiamava?

Armando Bottazzi. È morto nel 2018, a 77 anni. Si presentò nel mio ristorante a Isola Rizza con la tuta da metalmeccanico. Parcheggiò il suo Fiorino tra le Ferrari. Pensavo fosse un operaio che aveva sbagliato indirizzo. Invece era un industriale di Valdagno che produceva viti di precisione.



Giancarlo Perbellini, 56 anni, in piazza San Zeno, dove c'è Casa Perbellini, il suo ristorante con due stelle Michelin

La prima volta che mangiai da Ferran Adrià al Bulli di Roses, in Spagna, mi ci portò lui. Giravo i ristoranti d'Europa in moto. E ci tornava anche se lo devedevano. Pranzò sei volte da Michel Bras, a Laguiole, in Francia. Al rientro era sempre sconsolato: «No ghe semo». Dopo la settima visita, si presentò da me raggiante: «Gò magnà 'na triglia de Michel e me son messo in zenòcio».

I nuovi locali vengono in mente a lei o glieli offrono?

L'ultimo, la Locanda Perbellini ai Beati, me l'hanno proposto. Fino al 2003 ho avuto un socio, Elia Rizzo del Desco. È stato anche mio testimone di nozze. Andai a lavorare da lui a 17 anni. Nel 1991 prendemmo in gestione il primo locale, il San Basilio alla Pergola.

Nel 1991 ebbe anche il primo riconoscimento internazionale: «Chef européen du poisson».

Il mio ristorante andava malissimo. Avevo già due figli. Campavamo con lo stipendio di mia moglie, impiegata in banca. A Copenhagen fui i giurati c'era Antonio Santini, del Pescatore di Canneto sull'Oglio. Alla vigilia del premio gli chiesi consiglio su due piatti: una zuppa di pesce con la birra e un salmone. Assaggiò: «Il primo va bene, il secondo no». Posso rifarlo in crosta di astice con zabaione al pomodoro e pesto al basilico, proposi. «Via libera». Ci provai: un disastro. Il giorno dopo, un capolavoro. Tornando in Italia con Santini e l'amico Roberto Anselmi, il viticoltore di Montefiore, stavo per dimenticarmi il trofeo, una zuppiera della Royal Copenhagen. «Non ti conviene», mi redarguì Santini. E mi mostrò che cosa costava al duty free shop dell'aeroporto un piatto della famosa casa di porcellane: 400.000 lire.

Premio sontuoso.

Come l'assegno, 100.000 corone danesi, 30 milioni di lire, con cui rilevai il San Basilio.

Oggi quanti soci ha?

Tanti, scelti fra i 104 collaboratori che lavorano nei miei ristoranti. La loro età media non supera i 26 anni.

Sarete tramortiti dal Covid-19.

Siamo rimasti chiusi 10 mesi. Ho dovuto chiedere aiuto alle banche. Se tutto torna come prima, serviranno 5-6 anni per riprenderci. Non mi lamento: il 30 per cento dei locali non riaprirà mai più.

Ma le avanza il tempo per stare in cucina?

Se viene alla Casa Perbellini, mi trova ai fornelli dalle 10 di mattina all'1 di notte. La cucina è a vista, in mezzo alla sala.

Il collega che stima di più?

Enrico Crippa del Piazza Duomo di Alba. Senti che il modo in cui lavora i prodotti del suo orto è espressione di ciò che ha dentro.

Frequenta spesso i ristoranti dei colleghi?

Ho ancora questo piacere. Entrando, ho il batticuore e mi sudano le mani per l'emozione.

Qual è il cardine della cucina?

Dipende da dove ti trovi.

«L'uovo», mi rispose lo scrittore

gioviano Giovanni Nuvoletti. Vero, l'uovo è all'origine di tutto. Ma per me è stato per lungo tempo il pomodoro. Adesso mi contengo.

Ha mai fatto il giurato in tv?

Me lo hanno chiesto *Masterchef*. Detto fatto e altri programmi, ma ho sempre rifiutato. È solo finzione. Le esigenze televisive sono incompatibili con le tempistiche della cucina.

Si fida degli inappetenti?

Non direi proprio.

La gola è un vizio capitale paragonabile all'ira e alla superbia? Può essere.

I peccati di gola si confessano? Andrebbero, sì.

Ha mai provato compassione per l'agnello pasquale? Purtroppo no.

Quale piatto le riesce meglio? Il risotto, anzi i risotti. In particolare uno che sarebbe piaciuto a Nino Bergele, lo chef che diede l'impronta al San Domenico di Imola.

Il patron Gianluigi Morini mi raccontò che riuscì ad arruolarlo a 70 anni, quando era già in pensione. Era stato il cuoco di casa Agnelli. Diceva: «Ho dovuto spazzellare per gente che in vita sua non ha mai provato la fame».

Provocare il piacere di mettersi a tavola non è mai facile. Il risotto di cui le dicevo parte da un fondente di cipolla. Sopra ci metto gocce di kefir, da non confondersi con lo yogurt, polvere di alloro e zenzero, un'emulsione di tartufo nero. Devi ascoltare quello che mangi.

Terme i critici gastronomici? Solo se improvvisati.

Che cosa fa per non correre il rischio d'irrimediarsi? Il mio mestiere.

Una critica severa può distruggere la reputazione di un locale? Se lo chef ha una propria linea, no. Ma dalle critiche devi sempre imparare. Un cliente che si lamenta ha ragione nel 95 per cento dei casi.

Come si vive con l'ansia di perdere le stelle Michelin? Con l'ansia ho chiuso quando avevo 30 anni.

A che età conta di smettere? Quando smetterò di divertirmi.

Ma se deve invitare a pranzo qualcuno, che fa? Lo porta nei suoi ristoranti? Prima del lockdown non sapevo che cosa significasse mangiare a casa. In 50 anni mi sarà capitato tre volte. Adesso ho scoperto la convivialità domestica, quindi lo faccio venire da me. Indovini chi cucina.