



► 25 novembre 2022

L'iniziativa di Apindustria**«Valorizza il territorio»
Premio Verona Giovani
a Giancarlo Perbellini**

VERONA Il 14esimo Premio Verona Giovani, creato da Apindustria, è andato a Giancarlo Perbellini, lo chef da due stelle Michelin. Motivo: «Per aver interpretato al meglio lo spirito di crescita, sfida e ricerca di nuovi orizzonti, anche valorizzando i talenti delle giovani generazioni». La premiazione è stata ospitata ieri da Eataly. Così Perbellini: «Tutte le persone che oggi mi affiancano come soci nella gestione dei locali hanno iniziato la loro carriera come miei collaboratori, la maggior parte di loro sono ragazzi giovani, età media di 24 anni». Presidente del Gruppo Giovani di Apindustria Verona, Carlo Grossule riflette: «Con il Premio Verona Giovani abbiamo posto l'attenzione sulla convivenza generazionale, sulla creazione di alta professionalità, sulla valorizzazione del territorio. Come chef Perbellini ha saputo esportare al di fuori delle mura scaligere un'idea innovativa di cucina, con un'attenzione particolare alla territorialità e al rispetto per le materie prime, ed è arrivato a formare una costellazione di ristoranti valorizzando l'impegno e le capacità dei suoi collaboratori». Negli scorsi anni a vincere il premio sono stati Anna Fiscale (2021), Marco Pasquotti (2020), la start-up Ono Exponential Farmin (2019), l'azienda Exor International (2018), l'Università degli Studi di Verona e la Ronda della carità (2016). (m.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA