

IL RICONOSCIMENTO ASSEGNATO DA APINDUSTRIA CONFIMI VERONA

Premio Giovani allo chef stellato

Giancarlo Perbellini ha interpretato al meglio la sfida e la ricerca di nuovi orizzonti

È Giancarlo Perbellini, chef 2 Stelle Michelin del Ristorante Casa Perbellini, il vincitore del Premio Verona Giovani 2022. Il prestigioso riconoscimento, assegnato dal Gruppo Giovani di Apindustria Confimi Verona, ha premiato l'imprenditore veronese per essersi contraddistinto in campo professionale, interpretando al meglio lo spirito di crescita, sfida e ricerca di nuovi orizzonti, anche valorizzando i talenti delle giovani generazioni.

«Ringrazio il Gruppo Giovani di Apindustria per avermi assegnato questo premio, un riconoscimento che mi onora e che desidero condividere con tutta la mia squadra e con tutti i ragazzi e le ragazze che ne fanno parte», commenta Giancarlo Perbellini, alla guida del gruppo che conta 11 locali in Italia. Prosegue: «La mia ricetta per fare impresa prevede innanzitutto il saper coinvolgere le persone che dimostrano di avere le doti per diventare futuri imprenditori e imprenditrici. Poi l'aver saputo trovare una "ricetta" bilanciata tra qualità e controllo di gestione, che ci consente di portare avanti i nostri progetti». Il gruppo, spiega, «è nato in maniera spontanea e tutte le persone che oggi mi



Giancarlo Perbellini riceve il premio Verona Giovani 2022

affiancano come soci nella gestione dei locali hanno iniziato la loro carriera come miei collaboratori. Tra di noi c'è un grande rapporto di fiducia, che si basa sull'entusiasmo e sulla reciproca stima e conoscenza». Una squadra formata da tanti elementi diversi, conclude, «ciascuno con la propria identità e personalità, dove la qualità è la costante. Tutto nasce dal desiderio di sfida e dai sogni. I miei collaboratori sono per la maggior parte giovani, l'età media del personale è di 24 anni. Dico sempre che, per realizzare qualsiasi cosa bisogna, prima saperla sognare. E saper investire su se stessi, con determinazione e impegno». La quattordi-

cesima edizione, che si è tenuta presso Eataly Verona, ha avuto come tema "La Ricetta per fare impresa". «Con il Premio Verona Giovani abbiamo posto l'attenzione sulla convivenza generazionale, sulla creazione di alta professionalità, sul rispetto e sulla valorizzazione del territorio», evidenzia Carlo Grossule, presidente del Gruppo Giovani di Apindustria Confimi Verona.

La cerimonia di premiazione, con la consegna della scultura in ferro battuto realizzata dal maestro Marco Bonamini, è stata preceduta dagli indirizzi di saluto da parte del presidente di Apindustria Confimi Verona Renato Della Bella e del presidente di Apigiovani

Carlo Grossule. Sulla tematica de "La Ricetta per fare impresa" si sono confrontati, in un dibattito moderato dal direttore di Telearena, Mario Puliero: Alessandra Malvezzi della Scuola di formazione professionale Eनाip; Giancarlo Perbellini, chef del Ristorante Casa Perbellini; Matteo Rizzo, chef del Ristorante Il Desco; Pietro Marcato, presidente del Settore Alimentare di Apindustria Confimi Verona; Nicola Farinetti, amministratore delegato di Eataly. Al termine dell'incontro, il Gruppo Giovani di Apindustria Confimi Verona ha consegnato una donazione alla cooperativa sociale Multiforme, rappresentata dalla presidente Simonetta Guadin.

