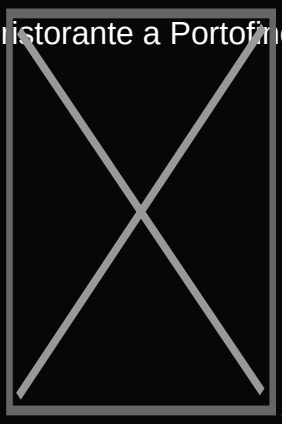
Cracco e Perbellini: nuove aperture a supporto della ripartenza

ristoranti-49bf7eb1

La crisi economica innescata dal coronavirus è tangibile ma diversi chef italiani, nonostante i tempi più che difficili, decidono comunque di aprire nuovi locali, possibilmente dotati di spazi adatti per mangiare all'aperto. Due su tutti: Carlo Cracco e Giancarlo Perbellini. Il primo inaugurerà ad inizio giugno un ristorante a Portofino, il secondo invece lo ha già fatto da pochi giorni, a Garda.



«Occuperemo una posizione unica - racconta **Carlo Cracco**, *perché i clienti osserveranno dall'alto piazzetta, porto e barche»*. All'interno del Pitosforo, così si chiamerà il locale, troveranno spazio ristorante gastronomico, caffè con pasticceria e bistrot. *«Proviamo a ripartire, vogliamo essere ottimisti anche se la situazione* - ammette lo chef - *non è ancora semplice».*



Locanda Perbellini Ai Beati è invece il nome del ristorante inaugurato da **Giancarlo Perbellini** domenica scorsa 9 maggio sulle colline della sponda veronese del Lago di Garda. *«Dopo mesi di continue chiusure la mia brigata riparte dal lago* - racconta lo stesso Perbellini -

con un menu che rilegge ricette regionali della tradizione italiana rivisitandole in chiave attuale. Durante la stagione estiva la locanda sarà aperta sette giorni su sette ed accoglierà i clienti, a pranzo e cena, nel grande plateatico da sessanta coperti, con vista mozzafiato sul lago».

Un buon segnale insomma per chi, nella ristorazione, vede ancora solo nero.

Fonte: Dagospia