



Comunicato stampa N. 235/07

San Donato Milanese, 27 novembre 2007

## **BMW Guida d'Italia 2008. "Ristorante dell'Anno" è il Perbellini di Isola Rizza (Verona)**

La nuova edizione della Guida d'Italia, presentata ieri nel corso di una cena al Four Seasons Hotel di Milano, contribuirà a sostenere le attività di ricerca della BMW Research Unit - HSR dell'Istituto Scientifico Universitario San Raffaele. Oltre che da Giancarlo Perbellini, il menu era firmato dallo chef di casa Sergio Mei e dall'emergente Enrico Crippa

Ieri presso il Four Seasons Hotel di Milano è stata presentata la nuova edizione della Guida d'Italia BMW ed è stato assegnato il riconoscimento di "Ristorante dell'Anno" al Perbellini di Isola Rizza (Verona). La presentazione ha avuto luogo nel corso di una cena organizzata da BMW Group Italia e da Fondazione Centro San Raffaele del Monte Tabor allo scopo di raccogliere fondi per la ricerca.

"La Guida d'Italia BMW - ha sottolineato Andrea Castronovo, Presidente e Amministratore Delegato BMW Group Italia - si conferma strumento utile e prestigioso, un'opera editoriale che rispecchia l'identità del marchio BMW, quel Piacere di Guidare che rappresenta una dichiarazione precisa della nostra visione del mondo. La Guida fa parte di un impegno culturale che stiamo portando avanti da anni, convinti che il marchio non sia soltanto lo strumento di garanzia delle caratteristiche di un prodotto, ma rappresenti un soggetto sociale dotato di identità, personalità e vita comunicativa propria".

"Inoltre a partire da quest'anno - ha proseguito Castronovo - grazie alla Guida d'Italia, crescerà il nostro impegno nei confronti della Fondazione Centro San Raffaele del Monte Tabor. Per ognuna delle 100.000 copie distribuite, infatti, devolveremo un euro alla ricerca dando vita alla BMW Research Unit - HSR, laboratorio di ricerca dedicato alla Medicina Rigenerativa del sistema nervoso con cellule staminali adulte. Ci piacerebbe che tale impegno fosse condiviso anche da tutti coloro che sfogliano la nostra Guida, con un gesto di passione per la ricerca e di investimento in un futuro migliore".

### **Una serata all'insegna dell'eccellenza**

Il connubio ricerca e innovazione è stato il filo conduttore della cena, che per l'occasione ha visto avvicendarsi ai fornelli chef d'eccezione quali l'emergente Enrico Crippa del Ristorante Piazza Duomo (Alba, Cuneo), Sergio Mei del Four Seasons Hotel Milano, e soprattutto Giancarlo Perbellini, titolare del Perbellini di Isola Rizza (Verona), "Ristorante dell'Anno" BMW Guida d'Italia 2008.

Giancarlo Perbellini, veronese, classe '64, cresce in una famiglia di noti pasticciere. È uno chef di collaudata esperienza, imbattibile per la capacità di spaziare nei suoi menu dai frutti del mare a quelli della terra e nel far riscoprire con i suoi piatti i profumi del territorio e dell'infanzia spesso dimenticati. Nel menu di ieri ha firmato due piatti: tortino di grancevola nel suo brodetto con crema di patate affumicate e pistacchi di Bronte, e guanciale di vitello brasato su purè di patate e paiette di porri fritti.

Società  
BMW Italia S.p.A.

Società del  
BMW Group

Sede  
Via della Unione  
Europea, 1  
I-20097 San Donato  
Milanese (MI)

Telefono  
02-51610111

Telefax  
02-51610222

Internet  
[www.bmw.it](http://www.bmw.it)  
[www.mini.it](http://www.mini.it)

Capitale sociale  
5.000.000 di Euro i.v.

R.E.A.  
MI 1403223

N. Reg. Impr.  
MI 187982/1998

Codice fiscale  
01934110154

Partita IVA  
IT 12532500159

# **BMW Group**

## **Corporate Communications**

Lo chef Enrico Crippa (Carate Brianza, 1971) a 36 anni vanta importanti esperienze professionali in Europa e Giappone. La sua è una cucina limpida ed equilibrata fondata su sensibilità, cultura e intuito, competenza tecnica e rara capacità analitica. I suoi piatti sono armonici, leggeri, sapidi, a base di prodotti scelti con cura ed elaborati con estrema precisione. Per la serata ha proposto come dessert una spugna alla nocciola con marmellata cruda di caffè.

Nato a Santadi (Cagliari), Sergio Mei, classe '60, è executive chef presso il Four Seasons Hotel a Milano. Chef di lunga esperienza e rinomato talento, Mei è un maestro nell'esaltare i sapori della tradizione culinaria italiana, a cui è particolarmente legato e dalla quale trae continuamente ispirazione per i suoi piatti. Oltre a un aperitivo di benvenuto con stuzzichini caldi e freddi, per l'occasione ha preparato un primo piatto composto da fregula con carciofi e fondata di pecorino, bottarga di muggine alla maggiorana.

In tavola sono stati serviti acqua Fiuggi e i seguenti vini:

- Prosecco Conegliano Valdobbiadene Spumante Brut S. Fermo (Bellenda - Vittorio Veneto Treviso)
- Soave Classico 2006 Il Castello (Cantina Del Castello - Soave Verona)
- Bardolino Superiore Docg 2004 Santa Lucia (La Cavalchina – Custoza, Verona)
- Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2004 Salvaterra (Vignaioli La Castellana - San Pietro Incariano, Verona).

Al dessert è stato abbinato il Moscato d'Asti Vignaioli di Santo Stefano (Ceretto - San Cassiano Alba, Cuneo).

I formaggi sono stati forniti dall'Associazione Regionale Produttori Latte del Veneto (A.Pro.La.V.).

### **BMW Guida d'Italia 2008. Da oggi nelle migliori librerie**

Curata dalla Direzione Comunicazione e P.R. di BMW con la collaborazione di Edizioni Fotogramma, BMW Guida d'Italia 2008 è distribuita da Mondadori al prezzo di copertina di 20 euro. Disponibile nelle migliori librerie, sarà inserita anche nel welcome pack che i Concessionari BMW offrono in omaggio a tutti i clienti che abbiano sottoscritto il contratto d'acquisto di una nuova autovettura. Pronta a trasformare ogni viaggio in un'indimenticabile esperienza all'insegna del tipico piacere di guidare, la Guida fornisce al lettore-viaggiatore dei precisi punti di riferimento ovunque si trovi e ovunque sia diretto. La nuova edizione riporta infatti gli indirizzi e le valutazioni di 1.845 alberghi, 1.240 ristoranti, 22 porti turistici, segnala numerosi negozi per lo shopping e offre suggerimenti e consigli per il tempo libero. Inoltre, dopo aver incrociato le valutazioni degli esperti riporta l'elenco aggiornato dei migliori dieci ristoranti italiani, riservando una segnalazione particolare al Perbellini di Isola Rizza (Verona) di Giancarlo Perbellini quale "Ristorante dell'Anno".

### **Ringraziamenti**

BMW Group Italia e Fondazione Centro San Raffaele del Monte Tabor ringraziano gli chef Giancarlo Perbellini, Enrico Crippa e Sergio Mei per la loro disponibilità, il Four Seasons Hotel di Milano per l'ospitalità, la Regione Veneto, l'Unione Consorzi Vini Veneti D.O.C. - U.Vi.Ve. per i vini e l'azienda vitivinicola Ceretto per il Moscato d'Asti, Fiuggi per le acque, l'Associazione Regionale Produttori Latte del Veneto - A.Pro.La.V. per i formaggi, Vincenzo Dascanio per le composizioni floreali.

Per ulteriori informazioni:

Patrizia Venturini  
Public Relations  
Tel. 02.51610.164, Fax 02.51610.416  
E-mail: Patrizia.Venturini@bmw.it

Media website: [www.press.bmwgroup.com](http://www.press.bmwgroup.com) - <http://bmw.lulop.com>