



Arco, 25 luglio 2019

Comunicato stampa

Il ritorno di Peter Brunel nelle sue terre

Lo Chef Peter Brunel, rinomato cuoco trentino di 44 anni, insignito prima in Trentino a soli 28 anni e poi in Toscana a 38 dell'ambita stella Michelin, ha il piacere di annunciare l'apertura del suo nuovo progetto: "Il Peter Brunel ristorante gourmet" ad Arco - Trento.

Una location d'eccezione che si fonde tra il lago di Garda e le montagne trentine.

Peter è uno Chef di spiccata creatività che porta nel DNA il suo territorio, dove sperimentazione e tradizione danno vita a piatti che stupiscono il palato e la vista, generando un'esperienza gastronomica sempre inedita.

Questa la sua palestra culinaria Made in Trentino

IL RISTORANTE

Lo stile degli spazi nasce per esaltare l'idea di ospitalità by Peter Brunel, tant'è che è lo Chef stesso a firmarne il concept, in collaborazione con il team di architetti.

Come racconta Brunel: "L'ambiente rispecchia la mia casa, intima ed ospitale, priva di porte, giocata tra muri e arredo, con un susseguirsi di spazi dedicati ai diversi momenti dell'esperienza gastronomica proposta".

Ambienti esclusivi che mirano a restituire un senso di familiarità e in cui regnano l'informalità, l'attenzione per l'ospite e il calore del "benvenuto a casa".

Stili e atmosfere in mutazione, il cui fil rouge è il concetto dannunziano di "Piacere" sia alla vista che nel gusto.

Un ambiente di aspetto minimale in cui il gioco del colore è affidato a pochi elementi appesi, appoggiati, talvolta nascosti. Oggetti colorati, temi vegetali, soprammobili appartenenti alla storia personale dello Chef e a culture ed epoche lontane che fanno capolino in luoghi e modi accorti. Nulla è lasciato al caso.

L'ispirazione madre è senz'altro il *Vittoriale*, richiamato nel disegno a rombi della cucina totalmente a vista, così come nei preziosi velluti delle sedute o nei ripiani in nobile marmo.

LA CUCINA

Da dove parte Peter Brunel in cucina? Dagli ingredienti. "La cucina nelle sue prime fasi è scienza, studio e ricerca. Degli ingredienti bisogna conoscere ogni segreto e solo successivamente ci si può sbizzarrire in nuove creazioni."

La proposta culinaria del Peter Brunel ristorante Gourmet propone sia un menù à la carte, sia due menù degustazione, tutti accomunati dalla filosofia di sperimentazione e rispetto delle materie prime propria dello Chef. Piatti inequivocabilmente gourmet, che raccontano i suoi viaggi e gli anni di ricerca.

Per il lunch sarà inoltre possibile scegliere un'esperienza culinaria più veloce con un menù a 2 o 3 portate, che coniuga il suo pensiero di velocità e qualità, con due o tre ingredienti nel piatto.

La pasticceria si divide in due: una prima parte firmata dallo Chef Brunel, con una matrice di cuoco, dove gli ortaggi trovano spesso una collocazione di primo piano ed una seconda, firmata dalla grande mano della Pastry Chef Loretta Fanella, già sua grande amica e collaboratrice, nonché pasticciera di fama internazionale, che vanta grandi premi e riconoscimenti.

La loro stima reciproca li ha portati a collaborare per ben 5 anni nel ristorante stellato Borgo San Jacopo di Firenze. Oggi Loretta si affiancherà a Brunel in questo nuovo ed ambizioso progetto trentino.

Solo per citare alcune delle collaborazioni che la Pastry Chef Loretta può vantare nel suo curriculum abbiamo:

Carlo Cracco - due stelle Michelin

Ferran Adria del Bulli - tre stelle Michelin

Enoteca Pinchiorri accanto ad Annie Feolde - una delle poche donne a vantare tre stelle Michelin in Italia



LO CHEF

Classe 1975, originario della Val di Fassa, Peter vanta un'esperienza ben consolidata nel settore della ristorazione. Dopo il diploma all'Istituto alberghiero di Tesero si trasferisce a Bolzano, dove inizia a muovere i primi passi nell'alta cucina sotto la guida dello Chef Giorgio Nardelli al Parkhotel Laurin.

Approda poi a Villa Negri di Riva del Garda dove, a soli 28 anni, nel 2003 conquista l'ambita stella Michelin.

Successivamente a Trento dirige la cucina del Chiesa, per poi trasferirsi in Toscana, dove coordina il Ristorante Palagio59 di Rignano sull'Arno e contemporaneamente, nel 2012, diventa autore di "Chef's Circus", una serie di appuntamenti gastronomici durante i quali grandi Chef stellati uniscono la loro fantasia culinaria alle dolci note del live jazz.

In questi anni Peter Brunel investe molto nella formazione acquisendo esperienze internazionali, soprattutto in Francia, presso ristoranti stellati.

Un ruolo chiave nella sua crescita professionale l'hanno giocata la sua predisposizione alla continua ricerca ed una sensibilità che, spingendosi ben oltre la soglia della cucina, si rivolge spesso ai mondi dell'arte e dell'architettura, come fonti di ispirazione da cui trarre nuove idee.

Il suo concept culinario miscela sapientemente tradizione e innovazione; la sua cucina è raffinata, creativa.

Membro della Nazionale Italiana Cuochi, può vantare di aver esposto le proprie opere di food design alla mostra "The New Italian Design" del Triennale Design Museum. La mostra, aperta inizialmente presso il Museo d'Arte Contemporanea di Istanbul, si è poi spostata nel 2012 a Pechino e negli States.

Nell'estate 2014 inizia una nuova ed importante avventura come Executive Chef per la Lungarno Collection della famiglia Ferragamo. La sua cucina si anima qui dello stile fusion ed esalta il prestigio di locali quali il Nikkei Fusion Bar & Restaurant, il Caffè dell'Oro e il ristorante gourmet Borgo San Jacopo.

Dicembre 2015 – A poco più di un anno dal primo menù a firma del talentuoso Chef, la stella Michelin arriva al ristorante Borgo San Jacopo, a pochi metri da Ponte Vecchio.

Luglio 2019, il Peter Brunel ristorante Gourmet -

Un nuovo progetto e una nuova avventura vedono Brunel affiancato a Lorenzo Risatti, imprenditore appassionato e cultore della buona cucina. Una sfida lanciata per dare lustro ad una terra, il Trentino, ricca di mille risorse ma bisognosa di nuova energia.

"Il mio sogno?" dice Brunel: "Far tornare a brillare la stella in punta al lago, nella mia terra trentina".

CONTATTI

Peter Brunel | ristorante gourmet

+ 39 0464 076705

ristorante@peterbrunel.com

www.peterbrunel.com

via Linfano 47 | 38062 Arco TN | Italy

Ufficio marketing-comunicazione mitCharme

Enrico Gastaldi

enrico.gastaldi@mitcharme.com

+39 0464 571228

+39 345 0402465