



## IL RITORNO NELL'ALTO GARDA DELLO CHEF STELLATO PETER BRUNEL: IL SUO NUOVO RISTORANTE È AD ARCO

🕒 27/07/2019 👁 3798 💬 Nessun commento



BY: REDAZIONE



ADD TO 3

### Descrizione

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

Brunel 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. Lo stile degli spazi nasce per esaltare l'idea di ospitalità, dove è lo Chef stesso a firmarne il concept, in collaborazione con un 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".

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 un menù "à la carte" e due a degustazione, tutti accomunati dalla filosofia di sperimentazione e rispetto delle materie prime propria dello Chef. Piatti che raccontano i suoi viaggi e gli anni di ricerca.

La pasticceria si divide in due: una prima parte firmata dallo Chef Brunel, con una matrice di cuoco, 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) ed Enoteca Pinchiorri accanto ad Annie Feolde (una delle poche donne a vantare tre stelle Michelin in Italia).



day