

Notizie

Peter Brunel ristorante gourmet. Lo chef trentino torna a casa e apre sul lago di Garda

3 Ago. 2019, 03:00 | a cura di Livia Montagnoli



IL TEMA È QUELLO DEL PIACERE DANNUNZIANO, CHE LEGA SPAZI E CUCINA. DEL RESTO IL NUOVO RISTORANTE DI PETER BRUNEL GUARDA IL LAGO DI GARDA, DA UNO SPAZIO LUMINOSO E MODERNO, CHE LO CHEF DELLA VAL DI FASSA HA DISEGNATO PERSONALMENTE. DALLA CUCINA, TERRITORIO, TECNICA E RICORDI DI VIAGGIO. MENU E PREZZI.

Peter Brunel. Ritorno in Trentino (da Firenze)

Peter Brunel ha scelto di ritornare a casa dopo un lungo periodo trascorso nelle cucine italiane e francesi, prima di fermarsi a **Firenze**, per la famiglia Ferragamo, in qualità di executive chef del ristorante della Lungarno Collection **Borgo San Jacopo**, cui ha regalato riconoscimenti e soddisfazioni in oltre quattro anni di attività. Ma lo chef originario della **Val di Fassa** si è fatto le ossa non troppo distante da casa, ancora giovane, al **Parkhotel Laurin** di Bolzano sotto la guida di Giorgio Nardelli, e poi tra Riva del Garda (**Villa Negri**) e Trento.

Ed è comprensibile, in questo momento della sua vita professionale, a 44 anni compiuti, la voglia di tornare nel suo Trentino, ancora una volta sulle sponde del lago di Garda, in località **Arco**. Qui, da qualche giorno, ha inaugurato un progetto solista di una complessità che non ha mai conosciuto prima in carriera.

Peter Brunel ristorante gourmet. Il progetto

Questo perché, con il sostegno dell'imprenditore **Lorenzo Risatti** – già proprietario delle mura che fino a qualche mese fa ospitavano la stube Ca' Rossa di via Linfano – Brunel si è messo completamente in gioco nell'ideare un progetto di ristorazione fine dining di cui ha curato personalmente ogni dettaglio. Dai tavoli che arredano la sala, tutti bianchi, ai piatti per il servizio, disegnati da lui; alla progettazione degli spazi interni ed esterni di un edificio che ha radicalmente cambiato aspetto per accogliere il **Peter Brunel ristorante gourmet**. Così, mentre a qualche decina di chilometri da Arco si concretizza [l'avvicendamento tra Alfio Ghezzi e il giovane Edoardo Fumagalli](#) alla Locanda Margon delle Cantine Ferrari, il Trentino acquista un nuovo attore di peso per recitare il copione di una cucina d'autore ambiziosa, e di respiro moderno. Da un lato il lago, dall'altro le montagne trentine, il ristorante può vantare quella che direbbe una posizione privilegiata: *“L'ambiente rispecchia la mia casa, intima e ospitale, priva di porte, giocata tra muri e arredo, con un susseguirsi di spazi dedicati ai diversi momenti dell'esperienza gastronomica proposta”*, dice lui, invitando gli ospiti a godere di quel piacere per l'accoglienza che sarà proprio della casa.



Lo spazio

In uno spazio pulito, luminoso (una parete è vetrata, e si apre sul giardino), arredato con gusto minimalista, tra librerie aeree, marmi e poltroncine colorate, ma non per questo spoglio, e anzi arricchito con oggetti che appartengono alla memoria dello chef.



Del resto, il concetto che sta dietro al progetto, anche in omaggio ai luoghi che lo ospitano, è quello del **piacere dannunziano**, espresso nell'articolazione degli spazi come in cucina (*"Certi ricordi bastano a profumare un'anima per sempre"* recita l'apertura del menu prendendo in prestito le parole di D'Annunzio).



La suggestione del Vittoriale, non a caso, è evocato dai rombi che disegnano il pavimento della cucina a vista, ugualmente dominata dal bianco e inondata di luce.



Menu e prezzi. Con la pasticceria di Loretta Fanella

Dalla carta, con quattro proposte per sezione, vitello rosa con patata, foglie di capperi e sedano (25), orto d'estate (24), riso e vino santo (22, con acqua di mela, rafano bianco, caprino e polvere di lampone), il cinghiale in cinta (22, bottoni di cinghiale in fondo di salsa di cinta senese a briciole d'oro al pan di segale), trota con ravanelli, le sue uova, funghi con il loro infuso e maggiorana (30), piccione all'oro (35, petto di piccione al latte e vino, foie gras, sedano rapa, carote e

prugne). A pranzo, inoltre, si potrà scegliere un menu lunch da 2 o 3 portate (28 o 34 euro), per un'esperienza più veloce e semplice nel senso più nobile del termine, con piatti giocati su pochi ingredienti.



Per la pasticceria, invece, si segnala una collaborazione d'eccellenza: Brunel presiederà ai dessert più legati alla sperimentazione sul mondo vegetale, mentre **Loretta Fanella**, che con lo chef già collaborava a Borgo San Jacopo, porta in Trentino la sua linea di alta pasticceria.

Peter Brunel ristorante gourmet – Arco (TN) – via Linfano, 47
– www.peterbrunel.com

a cura di Livia Montagnoli

foto di Martino Dini