

# Peter Brunel: un dannunziano ad Arco di Trento

di Marco Colognese



**Peter Brunel** è tornato nel suo Trentino dopo una lunga esperienza toscana. La nuova "casa", a due passi dal lago di Garda, oltre ad avere una cucina a vista ispirata a quella di Gabriele D'Annunzio al Vittoriale, disegnata seguendone i tratti distintivi riportati tecnicamente ai giorni nostri, è un luogo in cui ogni dettaglio è curato in modo maniacale.





Nulla è lasciato al caso, dagli armadi all'ingresso, ai bagni, alla musica che raggiunge l'ospite in ogni angolo delle sale luminosissime.

Ampie vetrate sul verde in un ambiente di design che mantiene un calore avvolgente rappresentano lo sfondo di piatti che convincono tanto alla vista quanto al palato.



Pensati sulla rotondità e profondità del gusto, più che sui contrasti; confortevoli, immediati eppure per nulla privi della necessaria complessità. Perché la tecnica, va da sé, non si inventa.



E allora ecco il "ricordo di Lofoten" con alici marinate, acqua di mare, peperone di Piquillo, foglia d'ostrica e grissino al finocchio o il saporito "riso del cavolo" con acqua di cavolo cappuccio, succo di mela, uova di trota e briciole di tartufo. Ancora, un convincente maialino marinato con scampi, vermouth, mela golden e cipolle borettane.



Per concludere la pura golosità di "banana split" chiaro omaggio al grande classico rivisto con sapienza: mantecato di vaniglia, cioccolato e fragola, crema di latte e sciroppo d'acero.  
Con una carta dei vini di notevole spessore.