



Arco, 31 ottobre 2019

Comunicato stampa

Alessio Delfino firma “La Storia dei Vini”, la carta dei vini del Peter Brunel ristorante gourmet

Sono passati tre mesi dall’inaugurazione del ristorante gourmet, tre mesi costellati da grandi soddisfazioni. Ora un nuovo tassello si aggiunge al progetto Peter Brunel: il noto sommelier di fama internazionale Alessio Delfino firma “La Storia dei Vini”.

“La Storia dei Vini” è una *cave* ed una carta dei vini la cui peculiarità è la presenza di più di 1.500 referenze di vini: annate storiche, introvabili, vini provenienti da Italia, Francia ma anche dal resto del mondo.

Un viaggio nel mondo del vino a 360° per una cantina unica, capace di stupire piacevolmente gli ospiti.

Grandi etichette per vini d’eccellenza, pronti ad esaltare i piatti del nuovo menù invernale, che verrà svelato al pubblico il 15 novembre con la riapertura dopo la breve pausa autunnale.

IL SOMMELIER ALESSIO DELFINO

Classe 1975, Alessio Delfino è originario di Genova. Da piccolo, grazie al nonno piemontese, si avvicina al mondo delle viti e del vino. Una scoperta che - grazie ai preziosi insegnamenti ricevuti - lo porta a scegliere il mondo della ristorazione per la vita e ad indirizzarsi poi verso la sommellerie.

Si forma all’AIS, Associazione Italiana Sommelier ligure, e fa le sue prime esperienze presso la Famiglia Belloni, storica proprietaria del Ristorante Zeffirino di Genova. È questo il suo trampolino di lancio verso la cucina stellata e in particolare quella di Andrea Berton che conduce il ristorante di Trussardi alla Scala di Milano. Più tardi passa per il rinomato Marchesino (ora Foyer) del sommo Gualtiero Marchesi a Milano, fino ad affiancare lo Chef Cracco in uno dei suoi ambiziosi progetti. Inutile dire che queste esperienze lo arricchiscono enormemente di conoscenza in campo e lo spingono a fare quello che per lui sarà un grande passo per la sua carriera: sconfinare dal Bel Paese per approdare in Francia, il Paese dei mille vini. Lì si innamora del mondo della Borgogna e del Bordolese, conquistando di lì a poco il prestigioso ruolo di Primo Sommelier presso il ristorante Chez Jean a Parigi, condotto dallo Chef italiano Attilio Marrazzo. È durante questa importantissima collaborazione che, insieme allo Chef, conquista la sua prima Stella Michelin.

L’ambizione lo porta ancora più in alto e più precisamente a fianco di Joël Robuchon, definito “lo chef del secolo” dalla guida Gault&Millau, ad oggi lo Chef più stellato al mondo. A Parigi collabora con Robuchon in uno dei suoi ristoranti come Chef Sommelier ma la sua conoscenza è ormai così approfondita che ben presto gli viene affidato il ruolo di Direttore della Sommellerie per l’intero gruppo di ristoranti.

Più tardi un nuovo progetto lo impegna a viaggiare per tutto il mondo: una collaborazione con il gruppo alberghiero JR, il più grande e importante di tutto il Giappone, che gli chiede di stilare una carta di vini su misura per la sua clientela.

La conoscenza della cultura e del vino giapponese lo porta a decidere di formare una Società tutta sua e ad importare Sakè verso la Francia e l’Italia. Dalla mera vendita passa poi alla consulenza, che offre a ristoranti stellati: dimensione e ambienti a lui congeniali, che gli permettono di continuare a coltivare la sua passione per il vino. Questa nuova carriera lo vede viaggiatore del mondo a fianco di tantissime personalità di spicco.

A Firenze conosce Peter Brunel, si innamora del suo modo di fare cucina e decide infine di affiancarlo nel suo nuovo progetto sul Lago di Garda.



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