

Rovereto, 22 gennaio 2019

## **Peter Brunel e Borz Cucine Industriali: l'unione fa il gusto**

### **Presentato lo showcooking dello chef Fassano nello stand di Borz a Hospitality 2020**

#### **Highlights:**

- Dopo l'apertura del **Peter Brunel Ristorante Gourmet** e la recente partecipazione a **Masterchef Italia 9**, si rinnova a **Hospitality 2020** la collaborazione tra **Borz Cucine Industriali** e **Peter Brunel Ristorante Gourmet**
- La **fiera Hospitality** - la più completa fiera italiana dedicata al settore dell'ospitalità e della ristorazione - si terrà **dal 2 al 5 febbraio 2020** a **Riva del Garda**
- Domenica, lunedì e martedì si terrà l'evento "**Peter Brunel a pranzo con Borz**" presso lo stand C14 del padiglione C del Quartiere Fieristico di Riva del Garda

**Concetti chiave: cultura del cibo e dell'ospitalità, territorio, dialogo tra professionisti del settore, costante tensione al miglioramento, network di eccellenze trentine**

Il 2020 si apre in Trentino con l'evento **Hospitality** - precedentemente ExpoRiva - la più completa fiera italiana dedicata al settore dell'ospitalità e della ristorazione che conta ben 40.000 m<sup>2</sup> di spazio espositivo nel cuore del Garda Trentino, territorio che ogni anno registra oltre 3 milioni di presenze (dati 2018).

In questo contesto si rinnova la partecipazione di **Borz Cucine Industriali** (padiglione C, stand C14) - azienda con sede a Rovereto specializzata nella progettazione, produzione e commercializzazione di soluzioni industriali per professionisti del settore Ho.Re.Ca. - che domenica, lunedì e martedì ospiterà lo showcooking "Peter Brunel a pranzo con Borz" a cura dello chef Fassano **Peter Brunel** sulla cucina monoblocco di GICO. Tre i piatti proposti dallo stellato trentino: l'iconico "Negroni Cocktail", l'omaggio agli anni fiorentini "La mia Ribollita" e l'equilibrato "Fiore" con un accento morbido e pungente dato dalla gelatina alla grappa che avvolge la tenera guancia di vitello. Al termine delle preparazioni, seguirà un pranzo riservato accessibile solo su invito.

Ed è proprio il concetto di *hospitality* nella sua accezione più contemporanea a fare da punto di incontro tra le due realtà: se da un lato Borz si impegna a offrire attrezzatura e consulenza adatta alle esigenze dei professionisti e alle aspettative degli ospiti, dall'altro Brunel intende dare vita a un'esperienza unica all'interno di « *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".* »



Un impegno comune che li ha già accompagnati in alcune avventure a livello locale e nazionale, prima a luglio quando Peter Brunel era alla ricerca di un partner per dare forma alla sua idea: creare un percorso di “piacere” come inteso dal poeta Gabriele D’Annunzio. Per l’apertura del ristorante di Arco è stata realizzata una reinterpretazione della cucina del Vittoriale degli Italiani, dove amore per l’arte gastronomica, raffinatezza e spiccato senso del gusto si fondono assieme.

Un secondo evento di portata nazionale che ha visto nuovamente assieme Borz e Brunel è stata la partecipazione a Masterchef Italia 9, in cui lo chef Brunel è apparso sugli schermi al fianco dell’amico di lunga data Massimo Baldessarini, persona che ha stimolato la creazione di un gruppo di lavoro con un’unica ossessione: trovare il perfetto equilibrio tra funzionalità, estetica e identità.

Prosegue dunque dal 2 al 5 febbraio un progetto comune che ha la volontà di riunire talenti e professionisti del settore e valorizzare ulteriormente la cultura della cucina d’eccellenza a livello locale, data dalla maestria dello chef e da una corretta progettazione degli impianti.

#### **Lo stand — Padiglione C, Stand C14**

Non è lasciata al caso la progettazione dello stand fieristico di Borz realizzata internamente da Barbara Tonini in collaborazione con l’artista locale Luciano Civettini, attivo nel mondo dell’arte dal 1989 in gallerie pubbliche, musei e gallerie private in Italia, Germania, Svizzera, Francia, Austria, Emirati Arabi e Stati Uniti.

All’interno dello stand saranno presentate le ultime tendenze nei settori di lavaggio, cottura, lavanderia, preparazione e conservazione, il catalogo 2020 e alcune novità relative all’importante ampliamento della sede di Rovereto.

#### **L’azienda — Borz Cucine Industriali**

Borz Cucine Industriali è stata fondata nel 1981 a Rovereto (Trento) con l’ambizione di diventare il punto di riferimento in Italia nella progettazione, produzione e commercializzazione di soluzioni industriali per professionisti della ristorazione e dell’hotellerie, attraverso una consulenza su misura che si evolve costantemente per intercettare sempre le nuove esigenze del mercato.

Ogni progetto è sviluppato perseguendo gli standard più elevati, sintesi tra la profonda conoscenza e la grande passione per l’eccellenza che non accetta compromessi. L’azienda sta vivendo un percorso di crescita positiva grazie al potenziamento dell’ufficio commerciale, all’attivazione di un canale e-commerce e all’aggiornamento continuo della proposta.

[www.borz.it](http://www.borz.it)

#### **Lo chef — Peter Brunel**

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,

**BORZ SRL - VIA DEL GARDA, 42 - 38068 ROVERETO (TN) - P.I. / C.F. 02389140225  
TEL. 0464.437719 FAX. 0464.439255 - [info@borz.it](mailto:info@borz.it) - [www.borz.it](http://www.borz.it)**

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.

- 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”.

[www.peterbrunel.com](http://www.peterbrunel.com)



## CONTATTI:

### **Borz srl**

Via del Garda 42  
38068 Rovereto (Trento)  
+39 0464 437719  
[info@borz.it](mailto:info@borz.it)  
[www.borz.it](http://www.borz.it)

### **Peter Brunel | ristorante gourmet**

+ 39 0464 076705  
[ristorante@peterbrunel.com](mailto:ristorante@peterbrunel.com)  
[www.peterbrunel.com](http://www.peterbrunel.com)  
via Linfano 47 | 38062 Arco TN | Italy

### **Contatti stampa:**

#### **Camilla Borz**

Comunicazione e PR  
[info@camillaborz.com](mailto:info@camillaborz.com)  
+39 335 7741751

#### **Enrico Gastaldi**

Ufficio marketing-comunicazione  
mitCharme  
[enrico.gastaldi@mitcharme.com](mailto:enrico.gastaldi@mitcharme.com)  
+39 0464 571228  
+39 345 0402465