

il Dolomiti

SOCIETÀ

Il locale di Peter Brunel, premiato come miglior nuova apertura: “Grande soddisfazione sapere che c'è gente che fa anche 500 chilometri per noi”

Lo chef Fassano si trovava alla 44esima edizione di Hospitality, “ospite” allo stand della roveretana Borz Cucine Industriali. Brunel: “Da noi l'ospite non è un semplice cliente, ai giovani dico di non cercare subito di strafare, prima è bene farsi un bel bagaglio di esperienze e poi pensare in grande”



Di Tiziano Grottolo - 03 febbraio 2020 - 19:47

 Condividi

RIVA DEL GARDA. Quest'oggi il noto chef Fassano **Peter Brunel**, che a soli 28 anni conquistò un'ambitissima stella Michelin, era “ospite” allo stand della roveretana **Borz Cucine Industriali** (l'azienda che ha realizzato su misura la cucina del cuoco). Brunel da alcuni mesi è **rientrato in Trentino**, dopo l'esperienza toscana, **per aprire il suo nuovo locale il “Peter Brunel ristorante gourmet”** ([QUI](#) articolo) che si trova **ad Arco**, in via Linfano, dove **cucina e accoglienza vanno a braccetto** in quella che può ben dirsi un'esperienza che richiama persone anche da molto lontano.

Per la cronaca, proprio oggi, Brunel ha dovuto momentaneamente assentarsi dallo showcooking per **ritirare il premio consegnatoli dalla guida “Best Gourmet-Magnar Ben”** che valuta le eccellenze enogastronomiche della macroregione dell’Alpe Adria. Il **“Peter Brunel ristorante gourmet”** infatti è stato **premiato come “miglior nuova apertura”**, un traguardo che **sicuramente da lustro all’intera zona dell’Alto Garda**, “ci sono persone che **fanno anche 500 chilometri per venire a provare quest’esperienza”** afferma il cuoco originario della Val di Fassa.

“Il bilancio è più che positivo – dice Brunel che poi aggiunge – **la soddisfazione più grande è sapere che molta gente arriva apposta fin qui per provare quest’esperienza”**. Non solo trentini, c’è chi parte anche da **Liguria, Toscana e Lazio** per assaporare i piatti dello chef con **ovvie ricadute anche sulle altre attività**. Un riscontro su quella che è la territorialità, **il locale grazie al suo approccio innovativo con un format che rompe gli schemi**, quasi una sorta di hotel-ristorante, dove **l’accoglienza non è lasciata al caso**, anzi è **parte integrante dell’esperienza** perché **“l’ospite”**, così come lo definisce lo chef, **non è semplice un “cliente”** che arriva per spendere i suoi soldi e mangiare qualcosa.



“Si riceve approcciandosi a un concetto di hotellerie che alla fine diventa una coniugazione molto ristretta che riguarda l’esperienza in sé – spiega Brunel – chi viene a vivere l’esperienza si abbandona a 360 gradi”. D’altra parte, uno dei suoi piatti il “ricordo di Lofoten” (con le alici marinate appese a un grissino, mimando i merluzzi delle isole norvegesi) è diventata un’attrazione virale rappresentando uno dei piatti più fotografati di sempre. Chi arriva al “Peter Brunel ristorante gourmet” lo fa per un insieme di motivi e uno di questi è proprio l’accoglienza, dove è **lo stesso chef ad aprire le porte del locale agli ospiti** per un’esperienza al di fuori dei canoni classici: “In primo luogo cerchiamo di farli sentire a casa loro – precisa – accompagnandoli dall’ingresso al tavolo, passando per l’esperienza culinaria e chiudendo, alla fine del percorso, con della musica che gli ospiti possono scegliere”.



Dietro un grande chef c’è un grande team, composto in particolare da due aziende che sposano questo concetto di familiarità: Borz e Bonfante, che hanno affiancato Brunel nel suo progetto. Bonfante ha curato l’arredamento, o quella che si potrebbe definire l’esperienza dell’accoglienza, mentre la roveretana Borz, fra le aziende leader in Italia nella **produzione di cucine e commercializzazione di prodotti legati alla ristorazione alberghiera, si è**

occupata della parte tecnica. “Oggi è molto importante avere una cucina performante – sottolinea Brunel – per avere prestazioni ma allo stesso tempo con un occhio di riguardo all’inquinamento”. Per ridurre gli sprechi infatti, grazie a piani di lavoro costruiti interamente in acciaio e vetro **è possibile utilizzare detersivi non aggressivi e usarne meno**, “la cura – continua Brunel – **non è solo nel far bene da mangiare ma anche nel rispetto dell’ambiente** e questo è un elemento che assieme a Borz sposiamo completamente”.

Questo è sicuramente un tema che sta a cuore al cuoco fassano: “Costruendo il ristorante abbiamo prestato attenzione agli aspetti ambientali, in cucina utilizzo detersivi che hanno ridotto al minimo la loro aggressività, mentre **fra tutti gli elementi che si utilizzano la plastica è stata ridotta al 10%**”. Questo si traduce in maggiori investimenti, gli oggetti in plastica sono sostituiti da porcellana e acciaio, materiali più costosi ma anche più sostenibili, **“Borz rientra in questo pacchetto – ricorda Brunel – alta qualità a 360 gradi”.**

Una strada ben avviata al successo quella del locale arcense: “Ho realizzato il mio sogno anche perché sono stato appoggiato da un imprenditore che ha creduto in me, ma **per arrivare al top bisogna essere curiosi** – conclude Brunel – aver voglia di scoprire sempre cose nuove, ma parallelamente bisogna **anche dedicarsi del tempo per investire sulla propria formazione**”. Ciò non significa solo fare il corso di cucina ma anche **vivere esperienze da altri cuochi, frequentare hotel e ambienti che riescono a trasmettere l’idea di cosa significhi fare ospitalità**. Il consiglio che lo chef vuol dare ai giovani è quello di non cercare subito di strafare “piuttosto prima fatevi un bel bagaglio di esperienze e poi pensate in grande”.

L'Award 2020 a Brunel

GIUSEPPE CASAGRANDA

Presentata ieri alla Casa del Vino di Isera l'edizione numero 24 della Guida mitteleuropea Best Gourmet of Alpe Adria, la Bibbia dei buongustai, che ogni anno recensisce e premia i ristoranti, le trattorie, gli hotel, i vini e i prodotti tipici di quel vasto territorio che si estende dalla Pianura Padana alla Pannonia, dall'Alto Adriatico ai Balcani passando per le Tre Venezie, l'Austria, la Slovenia e la Croazia. Numerosi i riconoscimenti assegnati al Trentino. Il più prestigioso è l'Award 2020 conferito a Peter Brunel, il talentuoso chef stellato trentino che, dopo le esperienze maturate a Firenze in Lungarno come executive chef degli hotel della famiglia Ferragamo, l'estate scorsa ha aperto al Linfano di Arco un ristorante bomboniera, il PB Restaurant Gourmet, dal design scenografico con grandi vetrate, cucina a vista, marmi, velluti e tutt'attorno un'oasi verde con palme, ulivi e giochi d'acqua. A lui il merito di aver riscoperto e valorizzato l'olio del Garda, il pesce d'acqua dolce (salmerino alpino in primis) e gli ortaggi più umili: dalle patate al broccolo di Torbole, dal radicchio invernale al cavolo cappuccio, dalle cipolle di montagna alle barbabietole. Per Peter Brunel si tratta di un ritorno a casa, visto che proprio a Riva, a Villa Negri, nel 2003 aveva conquistato a soli 28 anni, la stella Michelin per poi spiccare il volo verso altri lidi.

Parole di compiacimento sono state espresse dal presidente dell'Apt Rovereto e Vallagarina Giulio Prosser e dal presidente dell'Asat di Rovereto Mauro Nardelli che hanno sottolineato l'importanza del settore enogastronomico per la promozio-



In piedi Maurizio Potocnik editore della Guida Best Gourmet

ne di un turismo che guarda sempre più alle eccellenze di un territorio unico al mondo per storia, cultura, tradizioni. Il Trentino è presente in Guida con 38 ristoranti. Oltre al Ristorante di Peter Brunel, tra le new entry figurano il Bistrot Alfio Ghezzi (Mart, Rovereto), il Bosco dei Pini Neri di Trambileno, la Casa del Vino di Isera, l'Albergo Maggiorina di Bezzeca, il Don Pedro di Comano Terme, la Stube Hermitage di Madonna di Campiglio, il Giardino di Cles, il ristorante Ai Vicoli di Trento e Castel Pergine. Per quanto riguarda le pagelle, miglior ristorante del Trentino si conferma El Molin di Cavalese con 5 Piatti Plus (il massimo dei punteggi). Ex aequo seguono con 5 Piatti i due ristoranti di Campiglio Gallo Cedrone e l'Hermitage, i due ristoranti della Val di Fassa Malga Panna e 'L Chimpl, i due ristoranti trentini Locanda Margon e Le Due Spade, il rivano Re della Busa, il ristorante roveretano di Alfio Ghezzi e (promozione quanto mai meritata) l'Osteria

Storica Morelli di Canezza di Pergine che l'anno scorso aveva conquistato l'Award di miglior trattoria di Alpe Adria. Nella sezione vini, settore non meno importante della Guida, la giuria ha assegnato l'Oscar 2020 come miglior vino rosso di Alpe Adria al Teroldego Sangue di Drago 2016 della storica (1863) azienda Donati di Mezzocorona. Premiati anche quattro spumanti trentini (il metodo classico Balter Rosè di Rovereto, il Ferrari Perlé Zero Cuvée Zero 12, il metodo classico Laste Rosse di Romallo da uve Gropello, la Cuvée 11-12 Extra Brut Pojer&Sandri di Faedo) e due vini bianchi: il Sauvignon Vigna Cantanghel 2018 di Civezzano e il Belvedere 2015 De Tarczal di Isera. Cinque, infine, i prodotti d'autore trentini premiati: la pasta monograno Cappelli bio Felicetti (Predazzo), la farina gialla di Storo, la farina di mais Spin della Valsugana, l'olio 46° Parallelo Casaliva dell'Agraria di Riva e la Grappa di Nosiola di Francesco Poli (Santa Massenza).