



Le Guide de **L'Espresso**

ITINERARI | A TAVOLA CON | PERSONAGGI | NOVITÀ | VINI | EVENTI | FOCUS | RECENSIONI | RUBRICHE | PARTNER | VIDEO

IL CANALE DI ONCOLOGIA
DALLA PARTE DEL PAZIENTE.

UN PROGETTO DI **la Repubblica**
IN COLLABORAZIONE CON **Aion**
CON IL CONTRIBUTO NON CONDIZIONATO DI **MSD**

13 luglio 2020



Un anno dopo: continua il viaggio di Peter Brunel tra passato, presente e futuro

di Stefano Pesce



Un anno dopo l'apertura, siamo andati a trovare lo chef Peter Brunel, ex executive al Borgo San Jacopo di Firenze, che nell'agosto 2019 è tornato nel suo Trentino per dar vita alla sua creatura il "Peter Brunel Ristorante Gourmet", in punta al Lago di Garda, dove i venti soffiano potenti per la gioia dei surfisti.





Brunel è un vero professionista che sa quello che vuole e soprattutto come lo vuole: ha disegnato personalmente ogni singolo elemento del suo ristorante, dalle mattonelle, ai tavoli, ai lampadari, ai garde-manger e relative rotelle... insomma il Peter Brunel "è" Peter Brunel: elegante, divertente e soprattutto accomodante, forse l'unico ristorante in Italia ad avere pari sedute sia ai tavoli che negli annessi salottini di benvenuto: "Sì, quando il cliente viene a trovarmi, il mio primo pensiero è farlo rilassare – spiega lo chef – facendolo "decantare" un po' dallo stress che si porta da fuori, prima di farlo sedere al tavolo e fargli iniziare il viaggio". La location internamente è un mondo di dettagli e di richiami, dalle opere di Bruno Munari riproposte negli arredi, alla cucina che riprende interamente quella del Vittoriale di D'Annunzio a Gardone.

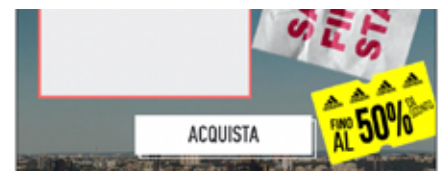




Il viaggio di Peter Brunel, quindi, inizia ancor prima di sedersi a tavola. Qui lo chef ha studiato vari percorsi per condurre l'ospite verso due mete principali: le sue radici e la sua storia. Come a dirci "Qui è dove sono nato... e qui è dove sono cresciuto".

Un menu si intitola "Le famiglie degli ortaggi e l'oliva del Garda", nel quale Peter compie un'escursione lungo tutto il perimetro del grande lago, alla scoperta dei preziosi microclimi che lo caratterizzano e che danno vita a numerosissimi ortaggi a foglia, a fiore, tuberi, radici, bulbi e fiori eduli, e ovviamente al prezioso olio dop. Lo chef li ripropone in un percorso a otto portate, una più colorata, divertente dell'altra, tra cui meritano menzione sicuramente le patate pietrificate nell'argilla alimentare su maionese al peperone piquillo, la zuccina e il suo fiore su spugne verdi e bignole di Parmigiano e gli straordinari "spaghetti-non-spaghetti" di patate al pesto genovese (una tecnica di trasformazione dell'amido del tubero unica e brevettata dallo chef).

Dall'altra parte troviamo i due percorsi che raccontano passioni e momenti della vita di Peter: il menu "Nikkei", dove lo chef ci racconta le sue grandi passioni, l'Asia e l'America Latina, e il menu "Grandi classici", un viaggio nel tempo attraverso le tappe che sono state fondamentali per la crescita e l'ispirazione del cuoco trentino. Come non sorridere nel gustare il "ricordo di Lofoten", mentre Peter al tavolo racconta, mostrando le foto degli stoccafissi norvegesi, quello che fu il suo viaggio e la sua ispirazione.





Altro esempio di una grande padronanza della materia prima, Peter lo esprime con il suo agnello marinato nel latte e soia su crumble alla canapa e peperone piquillo arrostito alla brace, inutile descrivervi come tutto si sposa perfettamente in bocca, dove si apprezza l'impalpabile consistenza di una carne "trattata" a regola d'arte e perfettamente ingentilita nella fibra come nei suoi toni più selvaggi. Chiudiamo con un'ultima citazione il "ricordo dei pescatori sardi" che lo chef ha realizzato "pescando tra le memorie del suo passato al Forte Village, un piatto semplice, composto da pomodoro, sedano e l'immancabile bottarga, che i pescatori mangiavano "al coltello" quando uscivano per mare. Peter ne fa una versione "a cucchiaio" realizzando una base dolce di pomodoro in salsa dove ritroviamo la bottarga grattugiata e il sedano verde in dadini, ingentilito con una bollitura delicata in acqua di mare.



 Da KFC Piovono Offerte 
KFC

La parte dolce è altrettanto elegante e suggestiva, gestita in prima persona da **Loretta Fanella**, che con lo chef già collaborava a Firenze: la chef patissier gioca con i colori, presentando piatti monocromatici giallo-rosso-bianco-verde-viola, dove i protagonisti sono i relativi frutti (mela, albicocca, mirtillo, fragola e cocco) in un gioco cromatico che in bocca si esprime anche attraverso un piacevole dialogo tra dolcezza e acidità.



E se Peter è il regista e i piatti sono gli attori, non può mancare un grande direttore della fotografia a completare un gran film: **Christian Rainer**, maitre sommelier, già braccio destro di Norbert Niederkofler, accompagna ogni pietanza con abbinamenti perfetti, attingendo da una cantina a vista che partendo dalla vicina Valle dei Laghi, si arricchisce di preziose etichette provenienti da tutto il mondo.