

SELEZIONE ⌚ 1 minute 📅 02 SETTEMBRE 2020

## Arco: "Io Peter"

Il Peter Brunel Ristorante Gourmet - insignito con il piatto della Guida MICHELIN - sancisce il ritorno in grande del figliol prodigo nel suo amato Trentino dopo una lunga serie di altolocate esperienze professionali.

Michelin Guide



**L'**omonimo indirizzo di Arco inaugurato nel 2019 è infatti il luogo del cuore in cui lo chef originario della Val di Fassa «propone un'esperienza gourmet completa a base di cucina italiana arricchita da influenze internazionali (vedere il percorso ispirato alla corrente nippo-peruviana e l'utilizzo del fegato grasso) impreziosita da esecuzioni precise, accattivanti, esteticamente perfette e particolarmente fotogeniche». Oltre ad elogiare il luminoso talento dello chef classe 1975, le note private degli ispettori MICHELIN mettono contemporaneamente in luce la propositiva attitudine di Brunel verso una ricerca a trecentosessanta gradi; fattore a sua volta elevato e coadiuvato da una tanto inusuale quanto raffinata sensibilità artistica che trova ulteriore slancio nella visione del socio Christian Rainer risultando tangibile sia nella piacevolezza visiva degli ambienti grazie «allo splendido lavoro di restauro degli interni ad opera e firma dello stesso Brunel», come nell'equilibrio gustativo, cromatico e geometrico di preparazioni quali ceviche di lago e mare, polpo e whiskey sour o piccione all'oro zecchino.

Nei percorsi gourmand e singoli piatti dei tre menu degustazione (*Le famiglie degli ortaggi e delle olive del Garda; Experience Nikkei; I Grandi Classic*) lo stile minimalista seppur vivace di una sala sapientemente ristrutturata con cucina a vista e pareti vetrate comunica profondità di pensiero e conoscenze ad ampio spettro. Doti naturali dei fondatori che unite all'indole errante e l'innata curiosità professionale di entrambi, hanno creato le precondizioni tecniche e gestionali per la costruzione e messa a punto di un originale e sofisticato concept culinario in cui ogni elemento e dettaglio, sottintende un'articolata spinta verso sperimentazione, studio e rispetto della materia prima. La somma estetico-gastronomica d'intuizioni come il *Fiore* (piatto a base di fiore di zuccina, mozzarella, acciughe e bignole di Grana), *Pensavo fosse un Riccio* e *Nigiri-Foie* diventa così un racconto di abilità, passione e dedizione che attraverso la "cucina moderna, creativa e di personalità" incorpora con leggerezza e maestria aromi distanti, tradizioni locali e gli antichi sapori dal territorio circostante.



Scritto da **Matteo Morichini**

Cresciuto tra arte e viaggi, Matteo scrive di motori, turismo e culture gastronomiche. Giornalista dal 2004 con Laurea e Master in Storia e Relazioni Internazionali presso la LSE, visita i sette continenti e approfondisce ogni giorno la sua passione per cucina, hotellerie di charme e tradizioni del territorio italiano