

SOCIETÀ

Peter Brunel, una stella che dà lustro a tutto l'Alto Garda: "Enogastronomia pedina fondamentale per il territorio"

Lo chef si è aggiudicato una stella Michelin, due forchette Gambero Rosso e il riconoscimento come novità dell'anno, Brunel: "Ho avuto la fortuna di essere ben voluto da subito, poi il traguardo è stato raggiunto in poco tempo anche perché assieme a Cristian abbiamo costruito una squadra fantastica. Senza uno staff efficiente non si arriva da nessuna parte"



Credits Vitesse, Dennis Pasini

Di Tiziano Grottolo - 28 novembre 2020 - 17:17

Condividi

ARCO. Una **stella Michelin** "miglior servizio di sala 2021", **due forchette Gambero Rosso** e il riconoscimento come "**novità dell'anno**" sempre dalla casa editrice specializzata in enogastronomia, è questo **il bottino conquistato da Peter Brunel**. Un risultato raggiunto grazie a **una squadra affiatata** e preparata che vede nel **maître Christian Rainer uno degli interpreti fondamentali**. "La mia cucina trae ispirazione dalle **tante esperienze che ho maturato nel corso degli anni** – ha spiegato lo chef Brunel – dal mio interesse per l'arte e l'architettura e da **un territorio che offre prodotti straordinari per qualità e quantità**. È stato gratificante portare in alto il Garda trentino che rimarrà sempre una zona speciale sotto ogni punto di vista e in questo senso **l'enogastronomia è una pedina fondamentale**".

Il ritorno dell'ambitissima stella nell'Alto Garda è stato **un traguardo accolto con soddisfazione** anche dal primo cittadino arcense **Alessandro Betta** e da **Oskar Schwazer**, direttore di Garda Trentino Spa. "**Le istituzioni** – ha detto il sindaco di Arco – **devono uscire dalla pigrizia burocratica altrimenti i talenti non possono raggiungere i risultati**. In questi tempi serve un segnale di coraggio per guardare al futuro con speranza, **Peter e il suo staff meritano questo successo per la grande determinazione che hanno dimostrato**, raggiungendo in un solo anno dall'apertura del nuovo ristorante risultati così rilevanti".

L'offerta enogastronomica del Garda Trentino spicca da sempre per via delle suo **eccellenze che vanno a braccetto con l'offerta turistica** e questo lo sa bene anche il direttore di Garda Trentino Spa: "Siamo finalmente tornati a essere **un punto di riferimento dell'enogastronomia**, gli ospiti cercano questo tipo di eccellenze che diventano **uno dei motivi per cui si sceglie il Garda trentino per trascorrere le vacanze**. Questo riconoscimento si estende a tutte le nostre eccellenze che i nostri ospiti hanno imparato così bene a conoscere e apprezzare. **La ristorazione di alto livello ci aiuterà ad acquisire anche una nuova clientela nel nostro ambito**".



Foto Dennis Pasini

Inaugurato a luglio 2019 ad Arco, il **“Peter Brunel Ristorante Gourmet”** ha ulteriormente elevato il livello della **ristorazione altogardesana** non solo dal punto di vista culinario ma anche attraverso il design del locale, offrendo un’esperienza gourmet a tutto campo. “Aver vinto questo premio con Peter è un grande onore – ha spiegato il maître **Rainer** – **cerchiamo di regalare al cliente un’esperienza a 360 gradi**, raccontando i nostri piatti con la **massima cura del dettaglio** per ottenere il cosiddetto effetto wow. **Bisogna lavorare tanto per arrivare a questi livelli**, raccomando ai giovani di farlo e di metterci il cuore perché poi certe soddisfazioni ripagano di tutto”.

Come ha sottolineato lo chef, quando si avvia un nuovo progetto, **non è scontato riuscire a portare a casa il risultato**: “Ho avuto la fortuna di essere ben voluto da subito, poi **il traguardo è stato raggiunto in poco tempo anche perché assieme a Cristian** – che ha una cura nel dettaglio unica, ha ricordato Brunel – **abbiamo costruito una squadra fantastica. Senza uno staff affiatato non si arriva da nessuna parte**”. Un aneddoto? Il maître Rainer durante un servizio in sala ha notato che gli occhiali di una cliente, appoggiati sul tavolo, erano sporchi e ha provveduto. Un piccolo gesto che è stato molto apprezzato. **“Pulire occhiali va al di fuori del concetto di ristorazione ma fa la differenza”**, ha raccontato Brunel.

Ad ogni modo, **risultati simili non riguardano solo una struttura di eccellenza ma contribuiscono a far crescere l’intero contesto** gastronomico della zona ne è convinto anche **Paolo Turrini**, presidente dei ristoratori altogardesani che ha concluso: “Questi riconoscimenti sono un **motivo d’orgoglio per tutta la categoria e uno stimolo a fare sempre meglio**, anche se non è stata una sorpresa: chi ha provato questa esperienza gourmet poteva aspettarselo, da Peter ci si sente a casa. **Qui non parliamo solo di cucina, ma di vera e propria arte che diventa ambasciatrice del proprio territorio**”.