



Arco, 04 Giugno 2021

Chef Peter Brunel – Peter Brunel ristorante gourmet

LO CHEF

Classe 1975, originario della Val di Fassa, Peter inizia a muovere i primi passi nell'alta cucina a Bolzano, 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.

In questi anni Peter Brunel investe molto nella formazione acquisendo esperienze internazionali, soprattutto in Francia, presso ristoranti stellati.

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 è 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.

LUGLIO 2019, IL 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".

Il *Peter Brunel ristorante gourmet* ad Arco – Trento vanta una location d'eccezione che si fonde tra il lago di Garda e le montagne trentine. Peter è uno Chef di spiccata creatività che porta nel DNA il suo territorio, dove sperimentazione e tradizione danno vita a piatti che stupiscono il palato e la vista, generando un'esperienza gastronomica sempre inedita.

2021, I RICONOSCIMENTI

A poco più di un anno dall'apertura il progetto può dirsi un vero e proprio successo e l'obiettivo della Stella Michelin raggiunto. Nonostante la situazione drammatica causata dalla pandemia il ristorante riceve ben 4 importantissimi premi internazionali:

- Una Stella dalla *Guida Michelin 2021* al ristorante Peter Brunel

- Premio "*Miglior servizio di sala 2021*" della *Guida Michelin* a Christian Rainer, maître di Peter Brunel ristorante gourmet

- Premio "*Miglior Pasticceria dell'anno*" di *Le Guide de L'Espresso* per Maria Novella Salani alla guida della Pasticceria del Peter Brunel ristorante gourmet

- Premio "*Novità dell'anno 2021*" per il *Gambero Rosso* al ristorante Peter Brunel

Questi premi, frutto dell'impegno incessante della ricerca della qualità e dell'eccellenza, sono il riconoscimento della notorietà e del prestigio che accompagnano ormai costantemente il nome di Chef Peter Brunel e i suoi progetti.



LA CUCINA

Da dove parte Peter Brunel in cucina? Dagli ingredienti. “La cucina nelle sue prime fasi è scienza, studio e ricerca. Degli ingredienti bisogna conoscere ogni segreto e solo successivamente ci si può sbizzarrire in nuove creazioni.”

La proposta culinaria del Peter Brunel ristorante Gourmet propone sia un menù à la carte, sia menù degustazione, tutti accomunati dalla filosofia di sperimentazione e rispetto delle materie prime propria dello Chef. Piatti inequivocabilmente gourmet, che raccontano i suoi viaggi e gli anni di ricerca.

Per il lunch sarà inoltre possibile scegliere un’esperienza culinaria più veloce con un menù a 2 o 3 portate, che coniuga il suo pensiero di velocità e qualità, con due o tre ingredienti nel piatto.

La pasticceria si divide in due: una prima parte firmata dallo Chef Brunel con la resident Pastry Chef Maria Novella Salani ed una seconda, firmata dalla grande mano della Pastry Chef Loretta Fanella, già sua grande amica e collaboratrice, nonché pasticciera di fama internazionale, che vanta grandi premi e riconoscimenti.

IL RISTORANTE

Lo stile degli spazi nasce per esaltare l’idea di ospitalità by Peter Brunel, tant’è che è lo Chef stesso a firmarne il concept, in collaborazione con il team di architetti.

Come racconta Brunel: “L’ambiente rispecchia la mia casa, intima ed ospitale, priva di porte, giocata tra muri e arredo, con un susseguirsi di spazi dedicati ai diversi momenti dell’esperienza gastronomica proposta”.

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”.

Stili e atmosfere in mutazione, il cui fil rouge è il concetto dannunziano di “Piacere” sia alla vista che nel gusto.

Un ambiente di aspetto minimale in cui il gioco del colore è affidato a pochi elementi appesi, appoggiati, talvolta nascosti. Oggetti colorati, temi vegetali, soprammobili appartenenti alla storia personale dello Chef e a culture ed epoche lontane che fanno capolino in luoghi e modi accorti. Nulla è lasciato al caso.

L’ispirazione madre è senz’altro il *Vittoriale*, richiamato nel disegno a rombi della cucina totalmente a vista, così come nei preziosi velluti delle sedute o nei ripiani in nobile marmo.

CONTATTI

Peter Brunel | ristorante gourmet

+ 39 0464 076705

ristorante@peterbrunel.com

www.peterbrunel.com

via Linfano 47 | 38062 Arco TN | Italy

Ufficio marketing-comunicazione mitCharme

Enrico Gastaldi

enrico.gastaldi@mitcharme.com

+39 0464 571228

+39 345 0402465