

SOCIETÀ

Peter Brunel conquista i "4 Cappelli" della guida dell'Espresso: "È stata una sorpresa"

Il "Peter Brunel Ristorante Gourmet" dello chef Fassano spicca fra più di 100 pizzerie e tra gli oltre 2.000 ristoranti recensiti, giudicati tra le eccellenze d'Italia della Guida dell'Espresso "I Ristoranti e i Vini d'Italia 2022"



Di Tiziano Grottolo - 11 May 2022 - 09:40

Condividi

ARCO. "È stata una sorpresa", con queste parole lo chef stellato **Peter Brunel** ha commentato l'importante riconoscimento arrivato in questi giorni con l'assegnazione dei "4 Cappelli" da parte della Guida dell'Espresso.

Un premio che è arrivato in maniera un po' inaspettata, ovviamente non per la qualità del servizio, sempre eccellente, ma proprio perché **non erano trapelate anticipazioni**. Brunel grazie alle sue abilità è stato notato dai palati raffinati della Guida dell'Espresso "I Ristoranti e i Vini d'Italia 2022".

Dopo la **stella Michelin "miglior servizio di sala 2021"**, le due forchette Gambero Rosso e il riconoscimento come "novità dell'anno" ottenuto nel 2020, lo chef Fassano si aggiudica **un altro importante premio** che dà lustro all'intero Trentino e in particolare all'Alto Garda dove si trova il "Peter Brunel Ristorante Gourmet", inaugurato nel luglio 2019 a Linfano di Arco.

Un risultato raggiunto grazie a **una squadra affiatata tanto in cucina quanto in sala**, che vede nel maître **Christian Rainer** uno degli interpreti fondamentali. Come ha spiegato lo stesso Brunel la sua cucina trae ispirazione dalle tante esperienze maturate nel corso degli anni "ma anche dal mio interesse per l'arte e l'architettura e da un territorio che offre prodotti di una qualità straordinaria". Il locale dello chef Fassano spicca fra più di 100 pizzerie e tra gli oltre 2.000 ristoranti recensiti, giudicati tra le eccellenze d'Italia.