

# Identikit di uno chef. Peter Brunel, chef dell'omonimo ristorante in provincia di Trento

[gamberorosso.it/notizie/identikit-di-uno-chef-peter-brunel-chef-dellomonimo-ristorante-a-trento/](https://gamberorosso.it/notizie/identikit-di-uno-chef-peter-brunel-chef-dellomonimo-ristorante-a-trento/)

9 luglio 2022

## Notizie

9 Lug 2022, 10:58 | a cura di Gambero Rosso



Per la rubrica identikit di uno chef Peter Brunel – di Peter Brunel Ristorante Gourmet - ci propone quattro suoi piatti iconici da rifare a casa. Ecco le ricette.

## Pubblicità

È uno dei nomi più noti della ristorazione trentina, **Peter Brunel**: classe 1976, dopo gli anni all'alberghiero in Val di Fiemme comincia a macinare esperienze, tra le prime tappe quella al Parkhotel Laurin di Bolzano ([del nuovo corso del ristorante vi abbiamo parlato qui](#)) con Giorgio Nardelli, tra i suoi primi maestri, insieme a Fabio Tacchella e Sergio Mei incontrati all'Etoile Academy di Chioggia. Poi la partenza per il Garda, al Villa Negri a Riva, dove – ancora giovanissimo – ha raccolto consensi di pubblico e critica, grazie a una cucina innovativa, vivace, aperta alle nuove tecnologie. Da lì si sposta ancora: ci sono il mare di Ravello, nella magnifica Villa Cimbrone, e poi il ritorno in Trentino prima di approdare al Gruppo Ferragamo Hotels Lungarno Collection Firenze, con i suoi vari

ristoranti, tra cui il gourmet Borgo San Jacopo, ultima tappa prima del ritorno ad Arco, in provincia di Trento, nel 2019, dove oggi operativo nel suo regno: il Peter Brunel Ristorante Gourmet.

In squadra, con lui, ci sono i sous-chef sono Stefano Rossi, Luca Colombo. La brigata: Piercarlo Alizeri, Matteo Grandi, Nicolò Cacciatori. Pastry: Maria Novella Salani; consulting Pastry: Loretta Fanella. In cantina c'è Christian Rainer e in sala Roberta Pedrotti, Roberto Mocellin, Leonardo Rossi, Gabriele Siroli e Daniel Arlanck.



**Identikit di uno chef. Peter Brunel: curiosità e ricette**

---

**La tua idea di cucina?** Creativa, fatta di intuizione e molta disciplina, che fonde tradizione e innovazione

Pubblicità

**Ingrediente amato?** Le patate (sempre presenti nei miei menu!)

**Ingrediente odiato?** Non proprio tollerato il peperone (tranne quello del Piquillo)

**Ultimo album scaricato.** Judith Hill dei Golden Child

**Ultimo libro letto.** Il Grande Libro della Fermentazione di Sandor Ellix Katz

Pubblicità

**Il piatto della vita?** Spugnole e tartufo nero di Heinz Winkler

**Grande maestro venerato?** Giorgio Nardelli

**Collega più stimato.** Enrico Bartolini

**Il ristorante del cuore all'estero.** Quique Dacosta a Dénia (Alicante – Spagna)

**Il vino sopra ogni altro?** Le Pergole Torte 2015 di Montevergine

**Se non lo chef avrei fatto...?** Il designer

## **I piatti dello chef Peter Brunel. Le ricette**

---

Una valida alternativa alla classica insalata, ideale per un pasto leggero e sfizioso.



Peter Brunel

## Come una nizzarda con sarda di lago affumicata

---

[Leggi la ricetta](#)

Coloratissimo, ma soprattutto buono. Al risotto non si rinuncia mai!



Peter Brunel

## Riso all'acqua di cavolo cappuccio con formaggio Fassano e polvere di ginepro

---

[Leggi la ricetta](#)

Un secondo che sa di mare, è il sedano a conferire freschezza al piatto



Peter Brunel

### **Astice, sedano verde e datteri**

---

[Leggi la ricetta](#)

Per chi ama i contrasti fra dolce e salato, ecco qui un piatto da provare almeno una volta



Peter Brunel

### **Dolce-salato di scalogno con gelato al formaggio Ficu e canapa in fiore**

---

[Leggi la ricetta](#)

**a cura di Clara Barra**

*Peter Brunel Ristorante Gourmet - Arco (TN), via Linfano, 47 – 0464 076705 - [www.peterbrunel.com](http://www.peterbrunel.com)*

> [Scopri tutte le puntate della rubrica Identikit di uno chef](#)

[da Gambero Rosso Video](#)

X