

Peter Brunel Gourmet, l'alta cucina nel piatto capace sempre di sorprendere

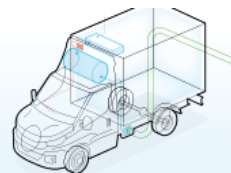
laT italiaatavola.net/check-in/2022/10/9/peter-brunel-gourmet-l-alta-cucina-nel-piatto-capace-sempre-di-sorprendere/90616/

Giulia Marruccelli



COOOL® FreeToGo il sistema di refrigerazione criogenico
L'INNOVAZIONE PER UN DELIVERY SOSTENIBILE

Scopri la tecnologia COOOL® FreeToGo



In Trentino

1. HOME
2. CHECK-IN
3. RISTORANTI e PIZZERIE

Nel ristorante di Arco del celebre cuoco, membro di EuroToques, spiccano, oltre all'ospitale accoglienza, piatti che lasciano sempre a bocca aperta

di **Giulia Marruccelli**

Mangiare per vivere o vivere per mangiare? Forse né l'uno né l'altra di queste due scelte, **mangiare può essere un'esperienza enogastronomica felice** quando dopo le giuste riflessioni sei consapevole di tornare volentieri in quel ristorante. Ma quali sono le ragioni che fanno tornare un cliente? Ad esempio, **quando non ci si pongono aspettative**, ma che poi al termine dell'esperienza sono abbondantemente superate, o la **presenza garantita dello chef**, o ancora **un'ospitale accoglienza** e soprattutto quando **i piatti ti lasciano a bocca aperta**.

Tutto questo succede al **Peter Brunel GourmetArco**, sulla sponda trentina del lago di Garda, dove nulla è lasciato al caso (e non è un modo di dire).



Peter Brunel

Da Peter Brunel Gourmet si coltiva l'arte di coccolare i clienti

Se Peter Brunel (che tra l'altro è anche membro di EuroToques, l'associazione dei cuochi europei) è un professionista lo dimostra non solo in cucina ma prima di tutto con l'arte nel ricevere gli ospiti (**autentico valore aggiunto e innata qualità non scontata in uno chef**) in una serie di ambienti che spaziano dal salottino arredato con elementi non comuni, alle sale illuminate dalle ampie vetrate di giorno o da un'accurata illuminazione la sera con elementi studiati e progettati proprio dallo stesso chef. Il tutto davanti ad una spaziosa cucina a vista al comando di una **brigata di 15 persone**.

La cucina, vero punto di forza del Peter Brunel Gourmet

E poi la varietà dei piatti messi a disposizione per un totale di 36 proposte totalmente differenti (anche per abbinamenti di stoviglie bicchieri e posate), raccolte in 5 percorsi culinari: Ortaggi, Dentro e fuori dal Lago, Chef Experience, Ricorre l'anno, Ore 12 e i suoi immancabili signature dishes come ad esempio **"Ricordo di Lofoten"** un quadro tridimensionale e plurisensoriale, che fa sognare al racconto dello chef sulla sua interpretazione della pesca al merluzzo alle isole Lofoten. Un sogno che si materializza in bocca.



1/6



2/6



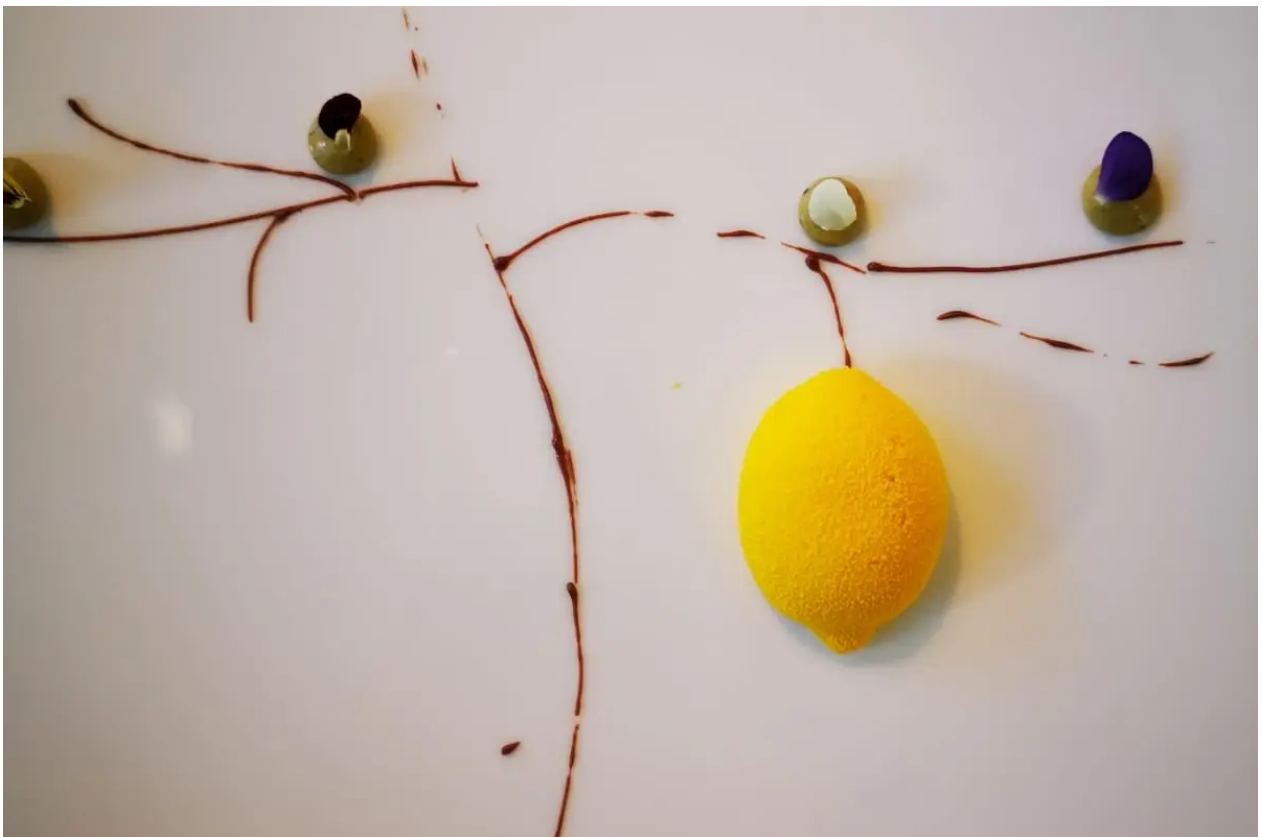
3/6



4/6



5/6



6/6

Definirli semplicemente piatti è quasi sminuire l'operato di Brunel: c'è studio, ricerca, pianificazione, varietà tutto finalizzato non all'ormai stanco stupore, ma al piacere del padrone di casa di offrire gioia come ad esempio con **l'Anguilla, topinambur, capperi e uovo di gallina poché**, presentato in un uovo in ceramica schiuso simultaneamente per tutti i commensali: una fusione estrosa che si completa con l'affondo del cucchiaino alla ricerca dell'anguilla perduta accanto al suo **Gin Vin** preparato con Gin locale e sciroppo di pinot nero realizzato in casa, di dolce tendenza per bilanciare la sapidità del piatto.



Un particolare del Peter Brunel Gourmet

1/3



Interno del Peter Brunel Gourmet

2/3



L'esterno del Peter Brunel Gourmet

3/3

Una felice sinergia tra cucina e sala

Traspare una solida e netta intesa tra cucina e sala, il personale è solidamente sul pezzo non solo per il completamento del piatto che richiede competenza e savoir faire, ma anche nella sincronia del servizio al tavolo in attesa del via da parte dello chef, proprio come un direttore d'orchestra che sa dirigere e affida il proprio componimento a mani esperte. L'affinità tra musica e cucina non deve meravigliare: in fondo proprio il maestro **Gualtiero Marchesi** spesso raccontava di come questi due elementi avessero in comune la durata, potendo vivere solo durante la propria esecuzione, il tempo e lo spazio di un concerto e di una cena.

Una musica da ascoltare, vivere e gustare da Peter Brunel Gourmet.

Peter Brunel ristorante gourmet

Via Linfano, 47, 38062 Arco TN

Tel. 0464 076705

© Riproduzione riservata STAMPA