

Un viaggio nella creatività gastronomica: il Peter Brunel Ristorante Gourmet

girovagandointrentino.it/peter-brunel-ristorante-gourmet/

6 marzo 2023

Peter Brunel: chef stellato trentino

Peter Brunel, grande talento dell'arte culinaria nostrana, ha una filosofia molto particolare e personale per quanto concerne la ristorazione. Questa idea prende forma e si concretizza nel nuovo ristorante di Linfano di Arco che porta il suo nome.

La filosofia di Peter Brunel

Lo chef Peter Brunel, che a soli 28 anni ha conquistato la prima stella Michelin, ha unito in questa nuova sfida le sue esperienze culinarie. La cucina di Brunel è fortemente radicata nel territorio Trentino ma con un'ottica internazionale che spazia dal Giappone, passando per la Francia sino ad arrivare al Perù. Questa concezione culinaria si riflette sui 3 tipi di menù del Peter Brunel Ristorante. Vengono proposti più menù degustazione, un'ampia scelta alla carta e dei piccoli menù a sorpresa. I menù del ristorante vengono presentati tramite un pieghevole a quattro facciate con inserti cartacei che, al termine dell'esperienza, il cliente potrà sfilare e portare a casa con sé.





I menù degustazione primavera-estate

Lo chef Peter Brunel ha accumulato molte esperienze a livello internazionale. Proprio nei menù degustazione esprime il suo estro culinario, frutto del proprio percorso professionale. Definisce la propria cucina Trentino-Nikkei dove Nikkei identifica la fusione di elementi dell'enogastronomia giapponese con quella peruviana. Nel nuovo menù primavera-estate troverete, ad esempio, una zuppa fredda simbolo del connubio fra ingredienti di montagna, di pesce di mare e di lago. Ogni singolo dettaglio viene curato meticolosamente dalla preparazione alla presentazione. Uno dei piatti iconici "Ricordo di Lofoten" riproduce in miniatura le rastrelliere a cui i pescatori norvegesi appendono lo stoccafisso ad essiccare: un vero spettacolo per gli occhi ed il palato.

La carta dei dolci

Al ristorante Peter Brunel anche i dessert sembrano opere d'arte in miniatura. Viene, infatti, proposta una carta dei dolci d'eccezione grazie alla Pastry chef Maria Novella Salani. La Salani dopo il titolo di Emergente Pastry, ottiene il premio «Miglior Pasticceria dell'Anno» nel 2021. Il settore dolci del locale è frutto della consulenza di un big della pasticceria moderna come Loretta Fanella. Anche per i dessert, le proposte alla carta sono frutto dei viaggi, dei ricordi e del legame con il territorio trentino come ogni piatto preparato al Peter Brunel Ristorante.



La cucina di Peter Brunel e Gabriele D'Annunzio

Lo chef stellato nutre un grande interesse per la figura del poeta e drammaturgo Gabriele D'Annunzio. La cucina del ristorante è l'esatta riproduzione di quella dello scrittore al Vittoriale con il pavimento a scacchi e gli utensili in rame in bella mostra. D'Annunzio fu fra i primi ad elevare la cucina a livello di un'arte. È nota, infatti, la passione di

D'Annunzio per i cibi gourmet e i piaceri della tavola più volte celebrati nelle sue opere. L'ammirazione di Brunel per la figura di D'Annunzio traspare in molti piatti del menù con citazioni evidenti e talvolta più velate alle opere del Vate.

La carta dei vini

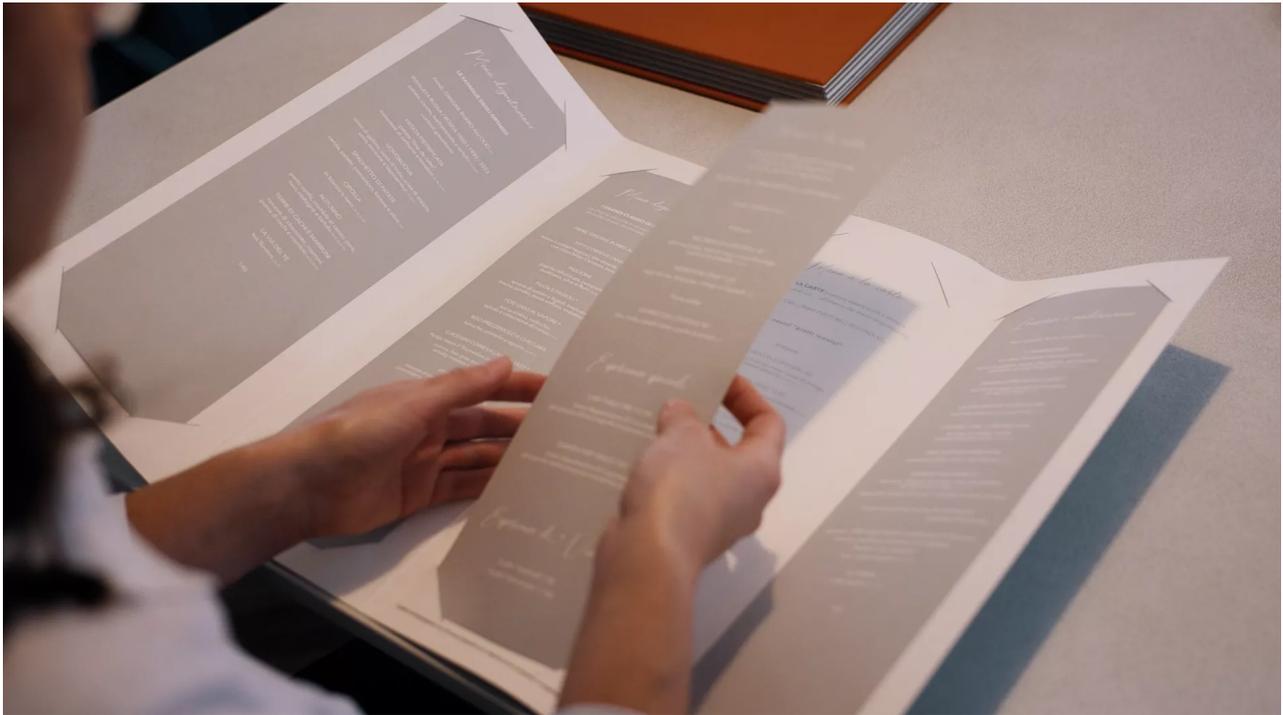
Al Ristorante di Peter Brunel sono presenti ben due carte dei vini. La prima è la classica proposta dei vini, cartacea, che potremmo definire smart e d'immediata consultazione. La seconda è un grande libro dedicato agli amici vignaioli rilegato con copertina di pelle fiorentina. La carta con ampia scelta delle bottiglie della cantina del ristorante è stampata su fogli prodotti a mano nella cartiera gardesana di Toscolano Maderno.

Fra gli scaffali della cantina si trovano delle vere rarità: annate storiche, bottiglie trentine, italiane ma anche provenienti da Paesi lontani. Anche in questo caso al Ristorante Gourmet di Arco si vive un'esperienza multisensoriale, un viaggio alla scoperta di sapori e profumi inediti.

Le sale e il concept del Ristorante

L'arredamento del ristorante è frutto dell'idea di Peter Brunel che in collaborazione con un team di architetti ha dato vita al concept delle locale. È un ambiente arioso, senza porte ma con grandi arcate che fanno da trait d'union fra le varie sale, la cucina ed il giardino. Anche in questo caso traspare l'ispirazione al Vittoriale di D'Annunzio. L'arredo è minimal così come il table setting che non prevede tovaglie o set all'americana.

Tavoli con ripiani in marmo e poltroncine a conchiglia in velluto color ottanio, indaco e vinaccia sono solo alcuni degli elementi di design che caratterizzano gli interni del ristorante. Si può scegliere di sedersi nei salottini dedicati agli aperitivi o alle proposte dolci oppure accomodarsi subito ai tavoli della Sala Gourmet o nel Dehors. La cucina è a vista e offre all'ospite la sensazione di un ambiente senza soluzione di continuità.



Chi è Peter Brunel

Lo chef Brunel di origini fassane inizia la sua carriera presso le cucine locali dapprima presso il Park hotel Laurin di Bolzano e poi a Villa Negri. Nel 2003 conquista la prima stella Michelin. Da qui inizia un percorso di viaggi ed esperienze presso alcuni ristoranti internazionali e soprattutto francesi. Nel 2014 inizia "il periodo toscano" della carriera dello chef.

Diviene Executive Chef per la Lungarno Collection della famiglia Ferragamo. Nel 2015 al ristorante Borgo San Jacopo guadagna la seconda stella Michelin della carriera. A Firenze, Brunel incontrerà Loretta Fanella, con cui collaborerà nel Ristorante di Linfano. Nel 2019 inizia l'impresa del Ristorante a cui presta il proprio nome fra le colline lacustri di Arco. Dopo appena un anno dall'apertura del Peter Brunel Ristorante arriva il riconoscimento della Stella Michelin.