

E TU CHIAMALE, SE VUOI, EMOZIONI LA NUOVA SFIDA DI PETER BRUNEL

 piaceridellavita.com/pdv-club/ristoranti/4814-e-tu-chiamale,-se-vuoi,-emozioni-la-nuova-sfida-di-peter-brunel.html



Ad Arco, a due passi dalla sponda trentina del Lago di Garda, là dove un tempo era ubicata una modesta trattoria di campagna, lo chef stellato della Val di Fassa ha aperto un ristorante gourmet che non ha nulla da invidiare ai templi dell'"haute cuisine" parigina. Un'insegna: PB. Sta per Peter Brunel. E' il nome dello chef stellato trentino che - in tempi non facili per il mondo della ristorazione - ha voluto metterci la faccia aprendo un ristorante gourmet in quel di Arco, la città termale amata dall'aristocrazia mitteleuropea fin dai tempi dell'Impero, a due passi dalla sponda trentina del Lago di Garda, località Linfano. Qui fino a qualche anno fa era ubicata la Cà Rossa, un'antica trattoria di campagna che un illuminato imprenditore rivano, Lorenzo Risatti, ha trasformato dopo un intelligente restauro in splendido ristorante e locanda di prestigio. Oggi quell'antica trattoria è il tempio di Peter Brunel, talentuoso chef della Valle di Fassa che proprio sulle sponde del Garda nel 2003, giovanissimo, aveva conquistato a Villa Negri (Riva del Garda) la prima stella Michelin.



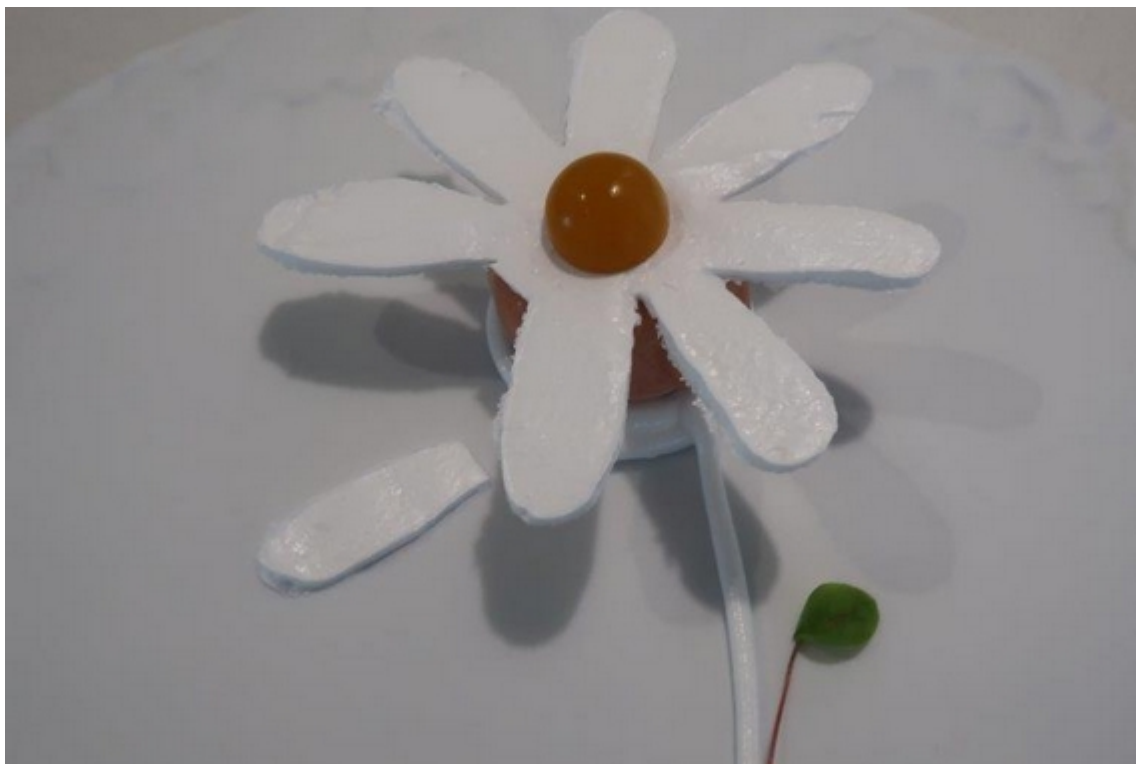
Un ritorno a casa dopo le esperienze fiorentine maturate come executive chef nei locali fashion della famiglia Ferragamo in Lungarno: il Nikkei Fusion Bar & Restaurant, il Caffé dell'Oro, il ristorante gourmet Borgo San Jacopo. Splendida - dicevo - la location. Un locale che ricorda l'eleganza e la raffinatezza di alcuni cenacoli dell'"haute cuisine" parigina: design moderno, marmi, velluti, lampade, specchi, caminetto sospeso, grandi vetrate, giochi d'acqua e tutt'attorno un'oasi di verde con le palme, gli olivi e i vigneti. In questa magica atmosfera Peter propone i suoi piatti, autentici quadri d'autore grazie anche ad una giovane e motivata brigata di cucina. In sala è affiancato dal re dei maitre: il sommelier altoatesino Christian Rainer, meranese, 20 anni di esperienza al St. Hubertus (tre stelle Michelin) di San Cassiano in Badia. D'impronta dannunziana i menu-degustazione di Peter: "Gli ortaggi e l'oliva del Garda", l'"Experience Nikkei" (il Trentino sposa il Perù e il Giappone), "I grandi classici". Un mix di tradizione, territorio e innovazione.



Molti i piatti (di pesce e di carne) meritevoli della standing ovation, ma una citazione particolare merita l'uovo di montagna con crema al formaggio di fossa di Sogliano, topinambur e tartufo nero. Proseguendo nel percorso dei profumi e dei sapori proposti da Peter (un'esperienza che vale il viaggio) tra le chicche più gettonate dai buongustai il fiore di zuccina, mozzarella, acciughe e Trentingrana; gli spaghetti di patata al pesto genovese; la nizzarda con sarde di lago affumicate. Una bontà pure i bottoni di maialino in brodo con centrifugato di carote e lamelle di Champignon. Coreografico l'omaggio alle isole Lofoten, patria del merluzzo e dello stoccafisso. Ovvero quando la cucina diventa seduzione e divertissement con le alici marinate appese ad una simpatica impalcatura con l'acqua di mare nel piatto, il peperone piquillo, le foglie d'ostrica e il grissino al finocchio. Tra i grandi "classici", squisito il risotto di rafano e merluzzo al limone. E così pure il foie gras con fondo ristretto e lumache.



Una delizia anche il merluzzo macerato al cavolo viola, patata soffiata, limone candito al sale e spinaci. Una libidine, infine, il piccione all'oro zecchino con polvere di peperone. Poesia pura i dolci con citazione doverosa per il tiramisù diversamente tradizionale proposto in chiave toscana con cantucci e Vino Santo. Superba la carta dei vini: nazionali e internazionali (serviti anche al calice) con una meditata selezione di piccoli produttori e vignaioli trentini. Tra le etichette abbinare ai vari piatti che ho avuto il piacere di assaggiare in occasione della mia recente visita da urlò l'Incrocio Manzoni Isidor (formato magnum) del vignaiolo Giuseppe Fanti, le due annate di Nosiola Largiller (2007 e 2012) della Cantina Toblino, il Teroldego Vigilius 2016 De Vescovi Ulzbach e il Vino Santo 2004 Pisoni. Emozioni allo stato puro... per parafrasare un famoso brano di Lucio Battisti. Che altro aggiungere? Semplicemente chapeau.



Informazioni:

Ristorante PB Di Peter Brunel

Via Linfano, 47 - Arco (TN)

Tel. +39 0464 076705

di Giuseppe Casagrande