

Stile e Società

Peter Brunel, cena-evento in onore di Gabriele D'Annunzio

Peter Brunel, cena-evento in onore di Gabriele D'Annunzio



Giuseppe Casagrande • 3 settimane fa 📖 3 Minuti di lettura



Peter Brunel, cena-evento in onore di Gabriele D'Annunzio



Il giornalista Giuseppe Casagrande consegna a Peter Brunel la targa di Best Restaurant Gourmet di Alpe Adria

Il vino, il gusto, la poesia: sarà questo il tema intrigante della cena dannunziana che martedì prossimo 26 settembre l'Agraria di Riva del Garda organizza nell'incantevole scenario della Spiaggia degli Olivi.

Sarà la cena delle stelle, anfitrione quel Peter Brunel, lo chef della Val di Fassa che, giovanissimo, conquistò proprio a Riva del Garda, a Villa Negri ai Germandri per la precisione, la sua prima stella Michelin.

Una serata all'insegna della magia ispirata al Vate

Sarà una cena-evento, unica e irripetibile, all'insegna dell'incantesimo lungo un percorso variegato che condurrà alla scoperta di un luogo da molti definito magico,



Brindano il direttore Massimo Fia, l'enologo Furio Battelini e il presidente Giorgio Planchenstainer

sicuramente tra i più suggestivi dell'antico Benàco di dantesca memoria, il lago che ha fatto sognare e ammaliato con il suo fascino poeti, scrittori, viaggiatori: da Virgilio a Catullo, da Kafka a Nietzsche per non parlare di Gabriele D'Annunzio e di Goethe che nel suo "Italienische Reise" (Viaggio in Italia) rimase affascinato dalle bellezze del lago, ribattezzato in epoca moderna il mare dei tedeschi (Gardasee).

Ogni piatto, un'opera d'arte, sarà abbinato ai vini e agli oli dell'Agraria di Riva



piatti-simbolo della cucina di Peter Brunel

Location straordinaria, dicevamo. Ma c'è di più: l'intero menù sarà ispirato al Vate Gabriele D'Annunzio. Ogni portata sarà quindi concepita come un'opera d'arte culinaria e sarà accompagnata dai vini della Cantina e dagli oli del Frantoio

dell'Agraria Riva del Garda, selezionati per esaltare il sapore di ogni piatto.

L'Agraria di Riva è una società cooperativa con sede nel comune di Riva del Garda. Fondata nel 1926 come associazione con lo scopo di sostenere e promuovere



l'agricoltura dell'Alto Garda Trentino, nell'arco di pochi decenni è cresciuta rapidamente con la nascita della cantina nel 1957 e, successivamente, con l'inaugurazione del frantoio nel 1965.



Oggi giorno la società conta sulla sinergia di trecento soci conferitori, che operano tra i comuni di Riva del Garda, Arco, Dro, Nago-Torbole, Tenno e la Valle di Ledro,

per la produzione di esclusivi e premiatissimi oli extravergine (46° Parallelo nelle versioni Blend, Biologico, Imperiale, Uliva e Special Edition), vini selezionati e spumanti, espressione di un territorio, l'Alto Garda Trentino, perennemente baciato dalla brezza del lago.

Simbolo della dolce vita la "Spiaggia" fu progettata dall'architetto del Vittoriale

La "Spiaggia degli Olivi" è dal 2020 una location per eventi esclusivi. Simbolo della dolce vita, la spiaggia



venne progettata negli anni Trenta del secolo scorso da Giancarlo

Maroni, l'architetto del Vittoriale degli Italiani. Attrezzata con tutte le comodità di un moderno stabilimento balneare, venne inaugurata nel 1934 alla presenza dello stesso Vate e presto divenne il simbolo delle vacanze sul Lago di Garda e della vita mondana della cittadina lacustre.

Per l'organizzazione della serata-evento "Vino Gusto Poesia" il direttore

dell'Agraria di Riva del Garda Massimo Fia ha giocato la carta di uno chef talentuoso, Peter Brunel, che proprio a Riva del Garda 20 anni fa ha avuto la consacrazione ufficiale di chef stellato dalla guida più prestigiosa e autorevole: la Michelin.

Peter Brunel, chef talentuoso più volte premiato dalla Michelin



Classe 1975, dopo un primo periodo di lavoro e formazione in Trentino-Alto Adige, Peter Brunel è approdato a Riva del Garda nel 2003 e qui, a soli 28 anni, ha conquistato l'ambitissima prima stella Michelin.

Nel corso della sua carriera ha prestato servizio in alcuni importanti ristoranti nazionali e internazionali. Nel 2014 la svolta: si trasferisce a Firenze in Lungarno come executive chef dei ristoranti della famiglia Ferragamo:



Costoletta di vitello senz'osso, patata, capperi e pomodorini gialli

il Nikkei Fusion

Bar&Restaurant, il Caffè dell'Oro e il Ristorante gourmet Borgo San Jacopo. Nella città del Giglio, Peter fa conoscere i suoi piatti d'autore ad una raffinata clientela internazionale: è il trampolino di lancio per la conquista di un'altra stella Michelin.

La sua prima stella a Villa Negri nel 2003, il ritorno in

Trentino nel 2019

Nel 2003 – dicevamo – la conquista della prima stella, nel 2015 arriva la stella fiorentina e nel 2019 il ritorno in Trentino con un nuovo entusiasmante progetto che è al tempo stesso una sfida:



l'inaugurazione ad Arco (località Linfano),

affiancato dall'imprenditore rivano Lorenzo Risatti, cultore della buona tavola, del PB Restaurant Gourmet. Dopo pochi mesi Peter è premiato, per la terza volta, con la prestigiosa stella dai severi ispettori della Guida Michelin.



La cena-evento si svolgerà il 26 settembre 2023 alle ore 19,30 alla Spiaggia degli Olivi in Via Giardini di

Porta Orientale, a Riva del Garda. La prenotazione è obbligatoria entro le ore 23.30 di domenica 24

settembre e può essere effettuata esclusivamente online all'indirizzo store.agririva.it/event/vino-gusto-

[poesia-26-09/](https://store.agririva.it/event/vino-gusto-). I posti disponibili sono limitati. Il prezzo è di 150 euro a persona.

In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)

Grazie per aver letto questo articolo...

Da 15 anni offriamo una informazione libera a difesa della filiera agricola e dei piccoli produttori e non ha mai avuto fondi pubblici. La pandemia Coronavirus coinvolge anche noi. Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo periodo, è semplicemente ridotta e non più in grado di sostenere le spese.

Per questo chiediamo ai lettori, speriamo, ci apprezzino, di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di lettori, può diventare Importante.

Puoi dare il tuo contributo con PayPal che trovi qui a fianco. Oppure puoi fare anche un bonifico a questo Iban IT 94E030150320000006351299 intestato a Club Olio vino peperoncino editore

Facendo un bonifico - donazione di € 50,00 ti recapiteremo la Carta Sostenitore che ti dà il diritto di ottenere sconti e pass per gli eventi da noi organizzati e per quelli dove siamo media partner.

Dopo la donazione compila il form di sostenitori!