



ATTUALITÀ

CUCINA

"Prix au Chef Pâtissier" a Maria Novella Salani del "Peter Brunel" di Arco



Claudio Chiarani



30/11/2023



3 min



Maria Novella Salani, Pastry Chef del "Peter Brunel Ristorante Gourmet" al Linfano di Arco, ha ricevuto il "Prix au Chef Patissier" da parte dell'Académie Internationale de la Gastronomie.

La cerimonia si è svolta i primi di novembre presso l'Hotel Principe di Savoia di Milano dove l'importante ente mondiale ha assegnato, come ogni anno, l'ambito riconoscimento ai più meritevoli e creativi personaggi che si sono distinti nel mondo della gastronomia.

È stato il dottor Paolo Petroni, vicepresidente dell'Accademia, a consegnarle l'ambito riconoscimento. Un premio a chi, quotidianamente, opera nel mondo della ristorazione per esaltare al

meglio le eccellenze gastronomiche italiane.

Maria Novella Salani, nativa di Firenze, cresce con la passione per la pasticceria da quando frequentava la Scuola Materna e preparava per i fratellini le torte con il "Dolce forno", coltivando il sogno di seguire le orme del nonno pasticcere. Un sogno divenuto realtà, anche se i suoi studi inizialmente sono scientifici. Finito il Liceo s'iscrive a Farmacia ma la passione per i dolci è più forte e così, abbandonati farmaci, s'iscrive sette anni fa ad Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana che prepara cuochi, pasticceri, sommelier, panificatori, professionisti di sala, artigiani del gelato e della pizza e manager della ristorazione di tutto il mondo. Per Maria Novella è l'inizio di un percorso che trasforma il suo sogno in realtà, un'esperienza unica e bellissima che rifarebbe mille e mille volte.

Il primo incontro con Peter Brunel è nella cucina che lui gestisce al Borgo San Jacopo di Firenze del ristorante stellato Ferragamo, e poi lo segue ad Arco nella attività del Linfano.

"Essere Pastry Chef da Peter Brunel – afferma nel suo profilo web – significa scoprire ogni giorno un mondo sensoriale, dinamico e variegato. Essere costantemente stimolati, in continua crescita e imparare quotidianamente cose nuove, apprendendo e apprezzando l'importanza dei dettagli e della precisione. Un ristorante stellato richiede grande impegno e sacrificio, ma regala grandissime soddisfazioni, soprattutto quelle di vedere l'emozione dei clienti rispetto ai piatti che mangiano".