LET'S HEAR IT FROM THE EXPERT
LA PAROLA ALL'ESPERTO

CHEF PETER BRUNEL

CLASS OF 1975, BORN IN THE FASSA VALLEY, PETER BRUNEL WINS HIS FIRST MICHELIN STAR AT ONLY 28 YEARS OF AGE AT VILLA NEGRI IN RIVA DEL GARDA. A WELL-ESTABLISHED EXPERIENCE IN THE RESTAURANT BUSINESS LED HIM TO OPEN THE PETER BRUNEL RISTORANTE GOURMET IN 2019 IN ARCO. THERE, HIS DREAM OF **"MAKING THE STAR SHINE ONCE AGAIN BY THE LAKE IN MY TRENTINO"** CAME TRUE.

—

—

CLASSE 1975, ORIGINARIO DELLA VAL DI FASSA, PETER BRUNEL, A SOLI VENTOTTO ANNI, CONQUISTA LA PRIMA STELLA MICHELIN A VILLA NEGRI DI RIVA DEL GARDA. UN'ESPERIENZA CONSOLIDATA NELLA RISTORAZIONE LO PORTA, NEL 2019, A INAUGURARE IL PETER BRUNEL RISTORANTE GOURMET AD ARCO DOVE, IL SOGNO - **"FAR TORNARE A BRILLARE LA STELLA IN PUNTA AL LAGO, NELLA MIA TERRA TRENTINA"** - DIVENTA REALTÀ.

Innovation and respect **for ingredients,** *in name of wellness.*

Innovazione e rispetto *per le materie prime,* all'insegna del benessere.

Wellness sits at the table too. How do you interpret the role of food in relation to the concept of Wellness and of individual well-being?

Food has a fundamental role in psycho-physical well-being.
In my concept, sitting at the table is not an end in itself, with the simple goal of being fed: it must be an all-inclusive experience instead.
At the Peter Brunel Ristorante Gourmet, each element is designed to help my guest to live their culinary experience in the best possible way.
Chairs and tables were developed on the basis of accurate proportions. Posture is supported by their structure: backrest and armrests favour the correct relaxation of the back and abdomen, as well as of shoulders and neck.

The environmental aspect is more and more important in the world of Wellness. How are the fight against food waste and for sustainability applied to your philosophy?

My way of doing cuisine has always been in line with the circular economy philosophy.
To me, reducing waste doesn't just mean reducing the production of ingredients waste: it is a mission in its own right that leads me to the continuous study of ingredients.
Each recipe is studied down to the smallest detail and each component of the dish is optimised, which results in courses that are nice to look at and respectful of the environment.
This "green" attitude doesn't just involve the final dish and its preparation. To us, being "green" means being sustainable also in the daily activities of the restaurant.

This is why the use of plastic is limited - around a mere 10%, the cleaning operations are carried out thanks to ionizers (the typical detergent product is used only once a week), and the facility is equipped with solar panels.

Food and DNA: if, on the one hand, our gene pool regulates our individual response to the food we eat, on the other, it is known that nutrition affects our mental health, our mood, the quality of our thoughts and even our behaviour. How do you interpret this responsibility in your day-to-day work?

To me, the role of food in relation to mental health is very important, and I believe that it is a determining factor for the psycho-physical well-being of each of us.
For this reason, the designing of the menu is the crucial part of my work, where I have to be even more attentive.
In my culinary propositions, the basis weight, the type of cooking, pH and the search for the right ingredient have a paramount role.
All these elements need to be selected carefully and lend quality and a sense of well-being at the table.

Your proposal goes beyond the world of cuisine, with influences from the worlds of art and architecture. What are the sources of your inspiration?

My cuisine interprets experiences, travels, passions, moods and relationships, in a blend that allows me to create dishes that are coherent in taste and appearance, a delight for the palate and the eye.
Art and architecture are prevalent elements in my culinary propositions, as well as in the environment surrounding me and my guests.
The original inspiration is without a doubt the Vittoriale, evoked in the diamond pattern of the fully exposed kitchen, as well as in the precious velvet of the chairs and in the marble of the surfaces. Evolving styles and atmospheres and one fil rouge: the literary meaning of "Pleasure", both to the sight and taste.
This is why I can say that the Peter Brunel Ristorante Gourmet is an all-around experience: going from the sitting room to the table is a unique journey into the world of hospitality, haute cuisine and mental wellness.

Tradition versus innovation. How are these differences harmonised? Does the evolution of your cuisine anticipate or follow the dynamics of the consumers who are more and more attentive to a healthier and more balanced nutrition?

Tradition and innovation are two opposites that manage to find the right balance in my cuisine.
To me, the secret to being able to innovate in the right way is knowing and studying the traditions, internalise them and rethink them respectfully.
My cuisine is creative, it is made of intuition and a lot of discipline.
Each course, each proposal and each experience that I offer to my guests is inspired from tradition and, through my vision, generates innovation.
Breaking the mould and patterns is my everyday activity. **I love presenting each course by explaining what led me to its creation, to describe my experience and my propositions.**

1. Potato gnocchi with blue cheese by Chef Peter Brunel. *Gnocchi di patate al blu di Chef Peter Brunel.*

WELLNESS TRENDS & CULTURE

Il benessere passa anche per la tavola. Come interpreti il ruolo del cibo legato al concetto di Wellness e al vivere bene dell'individuo?

Il ruolo del cibo rappresenta un aspetto fondamentale nel benessere psicofisico. Secondo il mio concept, stare seduti a tavola non deve essere un atto fine a sé stesso, con il mero obiettivo di assecondare un'idea di nutrimento, ma deve rappresentare un'esperienza totalizzante.
Nel Peter Brunel ristorante gourmet ogni elemento è pensato per aiutare i miei ospiti a vivere al meglio il loro percorso culinario.
Le sedie ed i tavoli sono stati studiati e realizzati seguendo delle accurate proporzioni, la postura è aiutata dalla conformazione della sedia, schienale e poggia braccia agevolano il corretto rilassamento della parte dorsale e addominale così come di spalle e collo.

Il "green" è un aspetto sempre più imprescindibile nel mondo del Wellness. Lotta allo spreco alimentare e sostenibilità: come trovano applicazione nella tua filosofia?

La mia cucina è da sempre una cucina che si sposa con la filosofia circolare. Per me ridurre gli sprechi non significa solo limitare la produzione di materia prima di scarto, ma rappresenta una mission che mi porta al costante studio degli ingredienti.
Ogni ricetta è studiata nei minimi dettagli, ogni singolo componente del piatto viene ottimizzato generando delle pietanze piacevoli alla vista e rispettose dell'ambiente.

Questa attitudine "green" non riguarda però solo il piatto finale e la sua preparazione, per noi "green" significa anche essere sostenibili nella quotidianità del ristorante.
Per questo motivo, l'utilizzo della plastica nella location è limitato - si riduce ad uno scarso 10% -, le pulizie vengono effettuate con l'impiego di ionizzatori (il prodotto classico viene utilizzato solo una volta alla settimana) e in struttura sono stati istallati i pannelli fotovoltaici.

Cibo e DNA: se da un lato il nostro corredo genetico regola la risposta individuale al cibo di cui ci nutriamo, dall'altro è risaputo che il tipo di alimentazione influenza la nostra salute mentale, il nostro stato d'animo, la qualità dei nostri pensieri e persino i nostri comportamenti. Come interpreti questa responsabilità nel tuo lavoro quotidiano?

Per me il ruolo del cibo nella salute mentale è molto importante, sono fortemente convinto che sia determinante per il benessere psico-fisico di ognuno di noi.
Per questo, la costruzione di un menù è la parte cruciale del mio lavoro, a cui devo prestare più attenzione.
Nelle mie proposte culinarie la grammatura, la tipologia di cottura, il Ph e la ricerca della materia prima giocano un ruolo primario.
Sono tutti elementi che, se studiati attentamente, portano a performare dando qualità e senso di benessere, a tavola e nel piatto.

1

1. The external façade of the Peter Brunel Ristorante Gourmet on Lake Garda.
La facciata esterna del Peter Brunel Ristorante Gourmet sul Lago di Garda.

2. Red cabbage risotto by Chef Peter Brunel.
Riso del cavolo di Chef Peter Brunel.

3. One of the indoor rooms at the Peter Brunel Ristorante Gourmet on Lake Garda.
Una delle sale interne del Peter Brunel Ristorante Gourmet sul Lago di Garda.
4. Summer orchard by Chef Peter Brunel. *Orto d'estate di Chef Peter Brunel.*

2

3

La tua proposta si spinge oltre la soglia della cucina, con contaminazioni che arrivano dal mondo dell'arte e dell'architettura. Quali sono le tue fonti di ispirazione?

La mia cucina interpreta esperienze, viaggi, passioni, stati d'animo e relazioni, un mix che mi permette di costruire dei piatti coerenti nel gusto e nell'aspetto, che sono un piacere per il palato e per la vista.
L'arte e l'architettura sono elementi per me dominanti in quello che propongo, così come nell'ambiente che circonda me e i miei ospiti. L'ispirazione madre è senz'altro il Vittoriale, richiamato nel disegno a rombi della cucina totalmente a vista, così come nei preziosi velluti delle sedute o nei ripiani in nobile marmo. Stili e atmosfere in mutazione, il cui fil rouge è il concetto dannunziano di "Piacere" sia alla vista che nel gusto.
Per questo posso affermare che Peter Brunel ristorante gourmet è un'esperienza a tutto tondo, in cui il passaggio dal salotto al tavolo dà vita ad un viaggio unico nel mondo dell'accoglienza, dell'alta cucina e del benessere mentale.

Tradizione versus innovazione. Come si sposano questi contrasti? L'evoluzione della tua cucina anticipa o segue le dinamiche di un consumatore sempre più attento ad un'alimentazione sana ed equilibrata?

Tradizione ed innovazione sono due contrari che nella mia cucina riescono a trovare il giusto equilibrio.
Per me il segreto per saper innovare nel modo giusto è conoscere e studiare le tradizioni, farle proprie e rielaborarle rispettosamente.
La mia è una cucina creativa, fatta di intuizione e molta disciplina.
Ogni singola pietanza, ogni proposta e ogni esperienza che faccio vivere ai miei ospiti si ispira alla tradizione che, attraverso la mia visione, genera l'innovazione. Rompere schemi e paradigmi per me diventa pane quotidiano. ***Amo presentare ogni pietanza parlando di ciò che mi ha portato alla sua creazione, per raccontare il mio vissuto e le mie proposte.***

4