

CRONACA POLITICA ECONOMIA RICERCA E UNIVERSITÀ AMBIENTE SOCIETÀ CULTURA SPORT MONTAGNA MINORANZE LINGUISTICHE NECROLOGI VIDEO

SOCIETÀ

## Riapre il Peter Brunel Gourmet, dopo la pausa invernale un nuovo viaggio sensoriale di alta cucina, design e sostenibilità nel cuore del Trentino Alto Adige

*Lo chef Peter Brunel, insignito dell'ambita stella Michelin, non si accontenta e vuole stupire chi decide di entrare nel suo locale, dove ha preso vita il nuovo progetto "pb50". Un'esperienza a 360 gradi che coinvolge il palato, gli occhi e anche l'anima*



Chef Peter Brunel ambasciatore del territorio con alcuni suoi collaboratori

Di Giuseppe Fin - 06 marzo 2025 - 10:20

Condividi

**ARCO.** Un angolo suggestivo, dove **l'arte culinaria si fonde perfettamente con l'estetica** e il **design** per trasformarsi in **un'esperienza davvero unica e avvolgente**. **Peter Brunel Ristorante Gourmet** riapre le porte presentandosi con **una nuova veste, una nuova filosofia**, che ancora una volta parte dall'esaltazione dell'ospitalità.

Lo chef Peter Brunel, insignito dell'ambita stella Michelin, non si accontenta e vuole stupire chi decide di entrare nel suo locale, dove ha **preso vita il nuovo progetto "pb50"**. Un'iniziativa che mescola la cura assoluta per il dettaglio, **l'attenzione altissima per i particolari, l'amore per l'eccellenza in cucina e il rispetto per l'ambiente che ci circonda.**

Non si tratta solo di un luogo dove mangiare bene, ma un viaggio sensoriale. **Ogni dettaglio racconta una storia da ascoltare, vedere e assaporare, ogni**

**piatto è un gesto d'accoglienza.** Un'esperienza a 360 gradi che coinvolge il palato, gli occhi, e anche l'anima.

Un'**accoglienza sostenibile** e raffinata che inizia addirittura all'esterno del locale, dove è possibile lasciare la propria auto sotto **una tettoia che non solo offre riparo dal sole, dalla pioggia e dal vento**, ma contribuisce anche alla **sostenibilità del ristorante** grazie ai pannelli fotovoltaici presenti. L'idea è quella di **ridurre al minimo l'impatto ambientale**, con l'obiettivo di **coprire circa il 50% del fabbisogno energetico del ristorante**.

Ogni aspetto è pensato per far sentire l'ospite a casa, ma anche parte di un'esperienza unica. Sempre all'esterno, **elementi in acciaio corten che rappresentano le montagne trentine e la riproduzione in miniatura del lago di Garda accompagnano il cliente verso l'entrata**, dove una doppia porta permette di accogliere l'ospite in modalità diverse in base alle condizioni atmosferiche.



Ogni angolo del ristorante è progettato per soddisfare le diverse esigenze degli ospiti, e questo aspetto emerge già appena si varca la soglia. Qui è presente **un grande armadio suddiviso in quattro parti**: un'area privata, un'area per le giacche e i copriabiti del gentil sesso, una per i bambini – con all'interno anche giochi lontani dall'influenza tecnologica – e infine uno spazio per cappotti e copriabiti maschili.

**Il tutto è stato pensato da Peter Brunel per accogliere le necessità degli ospiti con attenzione e cura.** Si accede poi a una prima zona di accoglienza, dove sono presenti dei salottini pensati per introdurre ogni cliente in un ambiente che racconta la filosofia del ristorante. Un design raffinato e curato nei minimi dettagli, dove poter assaporare un aperitivo prima di entrare nel vivo dell'esperienza culinaria. Qui si sviluppa **il nuovo aperitivo con diverse scelte che spaziano dai drink classici alle bollicine anche oltre i confini del Trentino, fino a un abbinamento giocato fra caviale e champagne**. Un primo viaggio nei sapori che ripercorrono il Perù e le terre alte tanto care allo chef Brunel.

**Dai calici ai piatti, nulla è lasciato al caso, ma tutto vuole esprimere la nuova anima del ristorante.** Piccoli dettagli in un'eccellenza che si percepisce fin da subito, permettendo di unire i sapori, l'estetica e un approccio visivo a cui contribuisce anche un'enorme vetrata con cornice dorata, oltre la quale si trovano la pasticceria e l'area miscelazione. **Ad accompagnare l'ospite verso il proprio tavolo c'è una piccola cantina di champagne, mentre il Trento Doc è stato portato direttamente in sala.**

Saranno **dodici i coperti, due servizi al giorno con 2 degustazioni, 17 corse (oppure 11) e l'apertura da mercoledì sera alla domenica.** Non solo una sempre maggiore attenzione ai dettagli, ma anche un approccio intimo e personalizzato, che permette a ogni ospite di vivere un'esperienza a 360 gradi senza compromessi.

Le sale saranno sempre le stesse, **quella fronte cucina per i più appassionati, la saletta dedicata a Porsche e la sala giardino,** la grande novità dove è tornato il tanto amato tavolo **ovale ideato da Eero Saarinen nel 1956, "Tulip di Knoll"** oggetto di culto in tutto il mondo e dove **la musica sarà protagonista.**

Per i vini ci sono a disposizione due libroni, uno in pelle, realizzato a mano da un'azienda storica fiorentina, che rendono la carta dei vini non un semplice elenco di etichette, ma una vera e propria esperienza da scoprire.

**Una scelta che sarà più semplice e pratica, passando da 1400 etichette a circa 600/700. "Abbiamo deciso di fare una piccola scrematura alzando lo standard", ha spiegato lo chef Peter Brunel.**

Ai tavoli spazio anche all'arte: due gli artisti presenti, un ricordo del **grande amico e artista Paolo Colombini,** l'altra **una ragazza emergente, Stefania Simeoni con le brocche donna.**

Nella raffinata "Saletta Porsche", uno spazio che porta l'ospite a respirare la collaborazione che oggi arriva al terzo anno, nascosta dietro uno scaffale in vetro e acciaio che ospita calici pregiati per il nettare d'uva si trova/scorge la caffetteria: un piccolo museo che ripercorre la storia del caffè dagli anni '20 a oggi, con elementi usati nel tempo per estrarne l'essenza e le loro versioni moderne.

**Peter Brunel con il suo team di sala propone tutte le estrazioni del caffè esistenti, dall'espresso classico, la moka napoletana, quella classica ideata da Alfonso Bialetti, la chemex, Frenchpress fino al syphon.**



Non mancano poi tè d'autore realizzato appositamente per lo **chef post-fermentati e invecchiati 20 anni, le tisane LeGalenica agli oli essenziali.**

Uno dei cambiamenti più importanti riguarda la nuova sala giardino.

Questo ambiente, completamente rinnovato, pensato per garantire agli ospiti un'esperienza che va oltre la cucina, unendo l'arte gastronomica a un'atmosfera raffinata e a una passione per la musica di alta qualità.

Alla fine di questo viaggio, **il cuore del ristorante è rappresentato da un menù pensato per coloro che non hanno intolleranze o limitazioni, ma con la possibilità di proporre alternative personalizzate a chi ha esigenze particolari.** Il nuovo menù, con la sua proposta di **17 corse**, non è solo una sequenza di piatti, ma un viaggio che esplora diverse culture e tradizioni.

**Ogni piatto è accompagnato da un pensiero creativo e da una presentazione unica, che trascina l'ospite nella scoperta di sapori sensazionali.**

Da Anguilla & Pisco Sour alla Cipolla 5.0 total black, fino al famoso Square Egg, solo per citarne alcuni. Gusti che si mescolano sprigionando il significato di una cucina d'eccellenza. **Non manca, infine il ricordo ad un'altra passione dello chef, Gabriele D'Annunzio e la Mondia di Arancia, oggi un pre dessert che anticipa un dolce del suo passato, "Omaggio a Bruno Munari".**

Piccoli grandi cambiamenti che hanno portato il Peter Brunel Ristorante Gourmet ad avere un'atmosfera ancora più raffinata e curata nei minimi dettagli: non è semplicemente un luogo dove mangiare, ma un vero e proprio viaggio attraverso il gusto, l'arte e la cultura. Ogni dettaglio racconta una storia, ogni piatto è un gesto d'accoglienza e ogni sapore è un ricordo che prende vita.

**Le porte dello chef Peter Brunel (Qui il sito <https://www.peterbrunel.com/it>) si riapriranno ufficialmente a partire da giovedì sera, 6 marzo, ad Arco, in via Linfano.**