

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 21 Luglio 2025 | aggiornato alle 14:10 | 113554 articoli in archivio

TÈ AL RISTORANTE

Tea Tour: il tè Pu'er incontra il Riso 200 di Peter Brunel

Il Tea Tour di Ferri dal 1905, in collaborazione con Italia a Tavola, fa tappa ad Arco di Trento. Lo chef Peter Brunel presenta il suo Riso 200, un piatto innovativo abbinato al tè Peter, creato dal Tea master Albino Ferri. Questo blend di pu'erh e spezie esalta i sapori del piatto, offrendo un'esperienza sensoriale distintiva e valorizzando gli abbinamenti senza alcol

25 febbraio 2025 | 17:29



Il viaggio del **Tea Tour** di Ferri dal 1905 in collaborazione con *Italia a Tavola* prosegue con la sua seconda tappa nella suggestiva cornice di **Arco di Trento**. Qui, lo chef **Peter Brunel** accoglie gli ospiti nel suo **ristorante**, un luogo che incarna perfettamente la sua visione dell'ospitalità e del **design**. In questo secondo appuntamento, l'arte culinaria incontra la maestria di **Albino Ferri**, Tea master dell'*Accademia Ferri dal 1905*, che ha creato una **miscela di tè esclusiva** per esaltare le sfumature del piatto presentato dallo chef: il **"Riso 200"**.

Un ambiente intimo e ricercato

Il **ristorante di Peter Brunel** non è solo un luogo di **alta gastronomia**, ma una vera e propria **esperienza sensoriale**. Gli spazi, pensati in collaborazione con un team di **architetti**, riflettono un'idea di accoglienza **calda e familiare**. "L'ambiente rispecchia la mia casa: **intimo, ospitale, privo di porte**, un susseguirsi di spazi dedicati ai diversi momenti del **percorso gastronomico**", racconta lo chef. Un **concept** che fonde **estetica e funzionalità**, ispirandosi al pensiero dannunziano del **"Piacere"**.

teatour

Il viaggio
per valorizzare
il tè
in abbinamento
all'alta ristorazione

Il piatto: "Riso 200"

La proposta dello chef **Brunel** per questa tappa del **Tea Tour** è un piatto che esprime **ricerca, tecnica e creatività**. **"Riso 200"** è un riso cotto in **acqua ed estratti di frutta e verdura**, arricchito da una **spolverata di parmigiano reggiano invecchiato 200 mesi**. La scelta di questi ingredienti mira a creare un **contrasto equilibrato** tra la **dolcezza naturale** dei frutti, la **sapidità del formaggio** e la **complessità delle sue note terziarie**.



Il Riso 200 di Peter Brunel

Il tè "Peter": un blend per l'occasione

Per accompagnare il **"Riso 200"**, il **Tea Master Albino Ferri** ha creato una **miscela unica** (**Te "Peter"** [CLICCA QUI PER LA RICETTA](#)) a base di **pu erh**, un tè fermentato e affinato per **circa 25 anni**. La composizione prevede tè **pu erh (92%)**, **pezzi di cannella (3%)**, **granelli di pepe nero (2%)**, **chiodi di garofano (1%)**, **pezzi di zenzero (1%)** e **cardamomo (1%)**. Questa miscela è caratterizzata da una **struttura impressionante**, frutto del **lungo affinamento** e del **processo di fermentazione**. Nonostante il **colore scuro e intenso**, il tè è completamente **privo di tannino**, mentre le **spezie** conferiscono una **complessità aromatica persistente ed evoluta**.

1/4

[Sfoggia la gallery](#)



La preparazione del tè

1/4



Il te abbinato al Riso 200 di Peter Brunel

2/4



Il te abbinato al Riso 200 di Peter Brunel



Peter Brunel e Albino Ferri

La preparazione del tè

[Previous](#) [Next](#)

Il tè “Peter” viene preparato con il **metodo all’inglese**, ovvero un’**infusione unica** con **rapporto 1g=100ml**. L’acqua utilizzata è **oligominerale a residuo medio**, con **temperatura di infusione a 90°C** e un **tempo di estrazione di 4 minuti**. Il **filtraggio** avviene tramite **garza in cotone sbiancato**, per mantenere intatti tutti gli **aromi della miscela**.

“Riso 200” e tè “Peter” : un abbinamento di contrasti

L’accostamento tra “Riso 200” e il tè “Peter” si basa su un raffinato **gioco di contrasti**. Le **note dolci** della frutta utilizzata per la **cottura del riso** e la **sapidità del parmigiano** trovano un **perfetto equilibrio** con le **componenti terziarie del pu erh** e la **freschezza delle spezie**. Inoltre, la **temperatura di servizio del tè** favorisce una **pulizia del palato** ideale per preparare alla successiva degustazione.



L'ingresso del ristorante Peter Brunel

A completare l'**esperienza**, il piatto viene servito con **scaglie di parmigiano 200 mesi**. Degustate in associazione al tè, queste scaglie **esaltano ulteriormente le note terziarie del formaggio**, creando un'**esperienza gustativa armonica e complessa**.

La rivoluzione dell'abbinamento senza alcol

Un aspetto interessante del **ristorante di Peter Brunel** è la sua **apertura verso abbinamenti senza alcol**. Sempre più ospiti scelgono questa **proposta**, con una percentuale che **sfiora il 30%** di clienti che si affidano a **esperienze alternative** al classico **pairing con il vino**. Particolarmente **apprezzata** anche l'opzione mista, che **integra calici di vino, cocktail e bevande no-alcol**, offrendo una **degustazione dinamica e personalizzata**.

Il **Tea Tour** si conferma un viaggio alla scoperta di nuove **connessioni** tra il mondo del **cibo e quello del tè**. L'incontro tra lo **chef Peter Brunel** e il **Tea Master Albino Ferri** ha dato vita a un **abbinamento perfetto**, in cui ogni dettaglio è stato pensato per regalare un'emozione **raffinata e indimenticabile**. Una **celebrazione del gusto, della ricerca e dell'ospitalità** che lascia il segno nel panorama **gastronomico italiano**.

Scopri tutti gli episodi del Tea Tour e lasciati guidare in questo **straordinario percorso di sapori e profumi**.

Per maggiori informazioni: [Accademia Ferri dal 1905](#)

© Riproduzione riservata