COMUNE DI TRENTO
OKTOBERFEST TRENTO 2025
TRENTINO
OKTOBERFEST TRENTO 2025
12 SETTEMBRE - 05 OTTOBRE
TRENTINO MUSIC ARENA

Contenuto sponsorizzato
Goditi l'estate e i prezzi bloccati per 3 anni! enel Scopri di più

SOCIETÀ Trento 28 agosto | 11:19

Lo chef stellato Peter Brunel compie 50 anni e con la sua "corsa" narra l'evoluzione del gusto, l'amore per l'innovazione e il rispetto della tradizione

Originario della val di Fassa, lo chef stellato Peter Brunel nel ristorante PB sul Garda ripercorre e celebra nel menù i suoi 50 anni tra cura del dettaglio, l'attenzione alle essenze della materia prima, l'amore per l'innovazione e un rigoroso rispetto per l'habitat gardesano che avvolge il ristorante. Un tour sensoriale da Johann Wolfgang Goethe a Gabriele D'Annunzio

Foto di Trentino Marketing

di Nereo Pederzolli — CONDIVIDI

ARCO. **Ladino** di nascita, tra le montagne della **Val di Fassa**, con **un cipiglio creativo di stampo mediterraneo. Un mix tra consuetudine dolomitica e creatività che stimola sopite golosità**. Da recuperare nel più intimo giacimento sensoriale. Per un viaggio dei sensi, tappe di una minuziosa "**Corsa del gusto**". **Peter Brunel** riparte da 50. Come gli anni della sua età - è **nato il 28 agosto 1975** - e da o**ltre 5 lustri orgogliosamente ai vertici della cucina d'autore**. Somma precisa, appunto 50.

Nel suo ristorante che "**guarda il Garda**", **tra gli olivi che scandiscono il paesaggio lacustre da Arco verso Torbole**, da qualche mese ha rinnovato ogni dettaglio, presentandosi con una nuova veste, **una nuova filosofia**, che ancora una volta parte dall'esaltazione dell'ospitalità. **E subito ha impostato una sequenza di piatti con grande autorevolezza**. Elaborazioni, servite in cadenzate tappe durante quella che Peter Brunel chiama "Corsa". Nessuna concessione alla durata temporale, solo una costante progressione gustativa, proposta con maestria da una team di sala come raramente capita di vedere.

Progettualità culinaria basata sulla **cura del dettaglio**, **l'attenzione alle essenze della materia prima**, **l'amore per l'innovazione e un rigoroso rispetto per l'habitat gardesano che avvolge il ristorante**. Sequenza gastronomica che evoca **un tour sensoriale** e che - la ricorrenza non è casuale - richiama il resoconto del mitico **Viaggio in Italia** di **Johann Wolfgang Goethe**, nel biennio 1816-1817. Lo scrittore tedesco fermò la sua "corsa verso Roma" con una tappa a Torbole, incantato dal litorale gardesano, amenità fascinosa che tuttora custodisce la zona attorno il PB.

Con l'illustre personaggio tedesco, **Peter Brunel condivide infatti la simbolica data di nascita**, entrambi sono nati il 28 agosto. Ricorrenza e rilancio di una sequenza gastronomica che coinvolge non solo il palato: n**arra l'evoluzione del gusto**, **stimola a recuperare sensazioni sopite contemplando la singolarità dei piatti**. Proposte con una gestualità informale per liberare le aspettative stesse del commensale. Tra design e il timbro etico delle materie prime, tutte legate alla Conca del Garda trentino e contemporaneamente proiettate verso traguardi lontani.

Richiami di **personaggi iconici** - come il **Conte Camillo Negroni** e la sua genialità nella leggendaria evoluzione dei cocktail - o artisti del calibro di **Bruno Munari**, designer milanese che ha davvero "spaziato" in ogni campo. Omaggiato da Peter Brunel con uno scenografico dessert, scandendo la sequenza che non tralascia neppure il richiamo a **Gabriele D'Annunzio**. **La struttura e l'arrendo della cucina** - uno spazio "a vista" - è decisamente dedicato allo stile del poeta pesarese innamorato del lago di Garda, esclusiva dimora del Vate, ora trasformata in museo.

Torniamo alle sfiziose corse brunelliane. Immancabile il **Lofoten Island**, vale a dire l'interpretazione dello stoccafisso, merluzzo che tra la Dolomiti prende il nome di bacalà. Presentato con una coreografia teatrale, piatto subito esaltato da schiere di influencer, al punto da guidare la classifica dei più presenti sui social. Poi la "corsa" scorre con ritmi cadenzati da materie prime rispettose delle origini di questo cuoco montanaro con il garbo di sagaci agricoltori, allevatori, ortolani e vignaioli compresi. Perchè vengono proposte queste leccornie: **Razza Rendena Nikkei** - la carne bovina vanto dell'omonima vallata verso **Madonna di Campiglio**, accostata al viaggio dei migranti nipponici verso terre lontane, per cadenzare nuove proposte culinarie.

Poi entra in scena una classica **Ceviche di trota e frutta**, davvero un guizzo di sensazioni ittiche, trote rigorosamente gardesane. Per giungere alla metà del percorso gastronomico con **Riso**, **limone**, **lumache e Vino Santo Trentino Doc**. Piccola sosta e poi assaporare **Truffle e spugnole**, proseguendo con **Merluzzo**, **porro e cioccolato**, optando poi per il **Picconò alla Rossini** oppure - decisamente interpretativo - **La mia via Francigena**: 3200 chilometri, da **Canterbury** attraversando **Francia** e **Svizzera**, fino ad arrivare a Roma. Piccoli quanto selezionatissimi caci sistemati sul piatto che sintetizza il tracciato del primo storico cammino d'Europa.

Ma **Peter Brunel non si placa**. Mette in tavola un Tiramisù eseguito a suo tempo a **Firenze**, in un convivo tra cuochi, elaborazione che stupì **Massimo Bottura**. Così il dessert prende nome dal celebre chef modenese. Ogni pietanza può inoltre essere modulata a seconda di specifiche richieste dei commensali, rispetto intolleranze alimentari o a scelte vegetariane, vegane comprese. Decisamente compatto il numero dei coperti - una dozzina, 2 servizi al giorno, apertura da mercoledì sera alla domenica.

Restyling anche per gran parte dell'arredo, con **cura maniacale dei particolari**, **nel pieno rispetto della convivialità**. **Selezione accurata della lista vini**, **bottiglie accudite in trasparenti vetrine**, **con i brand delle più importanti aziende vitivinicole d'Europa**. La **pasticceria** occupa un suo spazio autonomo e uno è stato allestito per la miscelazione e curiosi infusi a base di caffè.

Ma non è tutto: Peter Brunel è un grande appassionato di **musica** e il suo ristorante è stato dotato di una serie di amplificatori d'altissimo timbro fonetico. Per abbinare cibo alle melodie più appaganti. Con una gestione mirata anche all'**ecosostenibilità**, sfruttando pannelli fotovoltaici sistemati sulla struttura del parcheggio, per ottenere energia pulita, risparmiando il 50% dei tradizionali carichi energetici. Non manca l'attenzione per i futuri gourmet. **Uno spazio apposito è dedicato ai bambini**, che hanno a disposizione alcuni giochi d'antan, **per educare al gusto e stimolare sane abitudini giovanili**. Insomma, una corsa sensoriale verso il futuro, con la tappa dei 50 più stimolante che mai.

raccomandato per te

Sponsorizzato
I giapponesi usano questo trucco per ridurre l'apnea notturna (è geniale!)
Notizie di Salute

Sponsorizzato
Imprenditore da 120 milioni: "Ecco l'errore che fa fallire il 90% delle imprese"
Mirco Gasparotto: Imprenditore da 120 milioni di fatturato

Sponsorizzato
Nutrizionista consiglia: le top 5 diete per dimagrire subito
Salute Giornale

Sponsorizzato
Ecco le 5 creme per uomini che aiutano a eliminare le rughe in poche settimane
Uomo Moderno

Sponsorizzato
La bellezza degli interni delle case prefabbricate
Visionary Echo

Sponsorizzato
Questo mese da IPERCERAMICA Super Promozione "Doppi sconti!".
Ti Aspettiamo in Negozio e Online.
IPERCERAMICA

Sponsorizzato
L'errore numero 1 che le persone con dolori cronici al collo commettono di notte
Rivista della salute

Sponsorizzato
Arriva il "Mega Prestito" per chi ha tra i 65 e gli 81 anni: mini rate e zero stress
Prestiti a Pensionati

Sponsorizzato
Scopri come passare dalla vasca a una doccia moderna
Good News Great Reviews

Sponsorizzato
Arrivano gli apparecchi acustici dotati di Intelligenza artificiale
Apparecchi Acustici

Sponsorizzato
Arriva il "Mega Prestito" per chi ha tra i 65 e gli 81 anni
Mini rate e zero stress
Prestiti per pensionati

Sponsorizzato
I Saldi Estivi sono arrivati
Saldi sulla Collezione Mare Calzedonia. Scopri ora la nostra selezione in sconto al...
Calzedonia

Contenuto sponsorizzato

Contenuto sponsorizzato
enel Goditi l'estate e i prezzi bloccati per 3 anni! In più 180€ di bonus nelle bollette. 0,127 €/kWh Prezzo componente energia. 0,382 €/Smc Prezzo materia prima gas. CCV 12€/mese per ciascuna fornitura. Scopri di più

Podcast

ARCHIVIO

Edizione del 1 settembre 2025

Telegiornale 01 set 2025 | 21:50

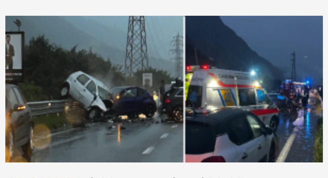
Lavoro e annunci

ANNUNCI

SOSTIENICI CON UNA DONAZIONE, IL DOLOMITI LO FACCIAMO INSIEME

IN EVIDENZA — VAI ALLA HOME

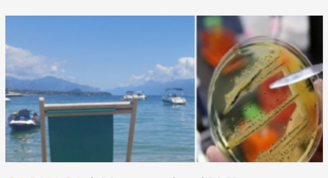
Terrificante frontale, la Punto si solleva e si accartoccia sul guardrail: morto Gianni Prevedello schiacciato dalle lamiere



CRONACA | 02 settembre | 10:03

Il terribile incidente è avvenuto sulla statale 42 in Val Camonica all'altezza di Esine

Escherichia coli ed enterococchi oltre i limiti nelle acque: vietata la balneazione in una spiaggia sul Garda



CRONACA | 02 settembre | 10:11

L'ordinanza di divieto è scattata in seguito alla comunicazione di "non conformità dell'acqua" da parte del Dipartimenti di Igiene e Prevenzione [...]

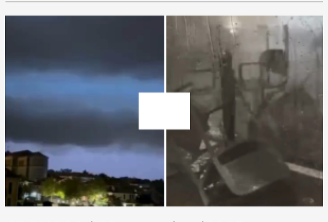
Dall'Alpe Cimbra alla val Rendena, fusioni possibili? Le Autonomie locali nicchiano: "Ci sono altre potenzialità. L'obiettivo è avere Comuni forti"

POLITICA | 02 settembre | 06:00

Fusioni sì o no? Il presidente del Consiglio delle autonomie locali e sindaco di Pinzolo, Michele Cereghini: "C'è un ragionamento per [...]

Video

ARCHIVIO



CRONACA | 02 settembre | 10:23

IL VIDEO. Maltempo, la furia del downburst travolge il Veronese: vento fortissimo, fulmini e pioggia

CRONACA | 01 settembre | 21:58
VIDEO. Una lunga retromarcia per cercare di girare il camion. Ore di lavoro dei vigili del fuoco per un mezzo pesante bloccato perché "tradito" dal navigatore

CRONACA | 01 settembre | 15:40
IL VIDEO. Il braccio nel tubo sul torrente e si compie il salvataggio tra gli applausi dei presenti

ENTRA NELLA NOTIZIA CON UN CLICK.

© 2025 ilDolomiti.it
Privacy