

L'arte di sorprendere il palato secondo Peter Brunel

B www.harpersbazaar.com/it/lifestyle/food/a65461728/peter-brunel-ristorante/

August 1, 2025



Arco, Trentino Alto Adige: pochi chilometri più a nord del Lago di Garda, il ristorante stellato di Peter Brunel è circondato dalla [natura](#) della zona, rigogliosa e al confine tra il mondo mediterraneo e quello dell'Europa centrale – un microclima e un ambiente perfetto per la produzione di vino e olio, e per la raccolta di erbe e la creazione di infusi e distillati a chilometro zero. La cucina di [Peter Brunel Ristorante Gourmet](#) prende spunto proprio da questo territorio, celebrando le materie prime e i prodotti locali: lo Chef gioca con la tradizione e il gusto contemporaneo, insieme ai riferimenti ai grandi dell'arte e della letteratura, tradotti in un'esperienza che coinvolge i cinque sensi.

Tra salotti riservati e tavoli illuminati dalle grandi vetrate, cantine con bottiglie selezionate accuratamente e un arredamento che celebra il [design](#) italiano, l'impressione è di trovarsi in un posto davvero sofisticato, ma anche familiare e raccolto. Nell'agosto del 2025, Brunel compirà 50 anni: un'occasione per festeggiare tutto l'anno grazie al menù PB50, che ripercorre il suo cammino creativo fino a qui. Si tratta di un trionfo di sapori perfettamente bilanciati e accostamenti inaspettati, di preparazioni che prendono vita nella cucina a vista e che vengono presentate all'ospite con sapienza e passione; tutto parla di gastronomia ricercata e di cultura dell'accoglienza, una gioia per gli occhi e per il palato.

Amante dell'arte e della sperimentazione, si potrebbe ascoltarlo per ore mentre parla del suo modo di intendere la cucina e il mondo gastronomico: con *Harper's Bazaar* ha condiviso i valori e le idee che cerca di portare avanti con il suo lavoro, così come l'importanza della materia prima in cucina e, soprattutto, di stabilire con gli ospiti un legame speciale.



PB50 ha tutta l'aria di essere un manifesto personale e creativo, una dichiarazione d'intenti all'interno di un menù; qual è stata la scintilla iniziale che ha dato vita alle Degustazioni in 11 e 14 corse, e cosa desideri trasmettere a chi si siede a tavola per quest'esperienza?

Tutto è nato attorno al numero 50, cifra tonda che segna il mezzo secolo, un traguardo personale importante. Ho voluto celebrare questo momento condividendo un percorso gastronomico maturato in oltre venticinque anni di lavoro, e l'idea iniziale è stata quella di festeggiare raccontandomi attraverso il cibo. Così è nato un menù in continua evoluzione, che cambia ogni cinque settimane circa. Ogni nuova versione rappresenta un'occasione per riprendere e reinterpretare i miei piatti iconici del passato, permettendomi di riviverli personalmente, di stimolare il mio team e di offrire agli ospiti un'esperienza coinvolgente, costruita su narrazione e gusto.

Il menù, disponibile in versioni da 11 o 14 portate, nasce per offrire flessibilità e incentivare la fidelizzazione - chi sceglie la versione più breve, ad esempio, può tornare e scoprire nuove creazioni. Ogni ospite è coinvolto in un racconto che si rinnova, diventando parte di un viaggio culinario che parla di memoria, innovazione e sentimento.



Anguilla & La Busa

In PB50 si viaggia dalle isole Lofoten alla Via Francigena, passando per omaggi a Gioacchino Rossini e Gabriele D'Annunzio. Come selezioni le tue fonti d'ispirazione, e come riesci a tradurle in un'esperienza gastronomica?

Il punto di partenza è una curiosità profonda, un bisogno quasi naturale di conoscere, approfondire, capire. Leggo molto, faccio ricerche, mi informo: l'atto stesso di studiare è diventato parte integrante del mio modo di essere. Quando viaggio, osservo i panorami, mi immergo nelle culture locali e raccolgo suggestioni che poi cerco di restituire attraverso il piatto, che è il mio principale mezzo di espressione.

Un esempio concreto è nato da un viaggio lungo la Via Francigena: volevo proporre una portata a base di formaggi, ma temendo che risultasse troppo impegnativo, ho deciso di trasformarlo in un vassoio di praline. Da lì ho costruito un racconto che accompagna la degustazione, ispirato al tratto del cammino che unisce Francia, Svizzera e Italia; è così che funziona la mia mente, un incubatore creativo che raccoglie stimoli e li rielabora, fino a farli diventare piatti.

Le suggestioni di D'Annunzio e Rossini hanno radici altrettanto personali. Di D'Annunzio ammiro la sua visione estetica e il fatto che, già ai suoi tempi, interpretasse in modo pionieristico il concetto di chilometro zero; Rossini, invece, risveglia la mia passione più grande, quella per la musica e per l'ascolto attraverso impianti hi-fi, spaziando dalla classica alla contemporanea. Tutto si intreccia nella mia mente come una ragnatela, un groviglio di connessioni che trova ordine e forma nel momento della creazione.



Lofoten Island

Peter Brunel Ristorante Gourmet non è solo un laboratorio gastronomico, ma un'esperienza immersiva a tutto tondo, anche nel design. Quanto contano per te gli spazi fisici nella costruzione dell'ospitalità, e cosa raccontano gli arredi?

Attribuisco enorme importanza agli spazi, e spesso disegno personalmente i complementi d'arredo del mio ristorante. La progettazione degli ambienti nasce da una riflessione sulle aspettative dell'ospite: mi chiedo cosa possa sorprenderlo, incuriosirlo ed emozionarlo. Se l'ambiente è piacevole e ricco di contenuti, l'esperienza gastronomica si integra con tutto il contesto sensoriale e l'ospitalità funziona davvero.

Credo che l'esperienza vada vissuta su più livelli; il gusto, certo, ma anche la vista, l'olfatto e il contatto umano. Per questo cerco uno storytelling coerente, in grado di coinvolgere l'ospite in un viaggio completo. Mi ispiro anche agli studi di Leonardo Da Vinci, che già rifletteva su qualità e quantità degli ingredienti in rapporto al benessere. Qualcosa per me molto significativo è chiedere agli ospiti di lasciare una dedica sul menù. Rileggerle a distanza di tempo è un'emozione: ti aprono il cuore, e ti ricordano che il vero valore dell'ospitalità è il calore umano, ben oltre premi o riconoscimenti ufficiali.



Negroni al cucchiaino con acetosa sicula

Sei considerato un visionario e uno sperimentatore. Come riesci a bilanciare tecnica, creatività e rispetto per le materie prime, soprattutto quando lavori con ingredienti apparentemente semplici o stagionali?

Per me la stagionalità è un valore irrinunciabile, sinonimo di salute e rispetto per la natura; seguire i ritmi della terra è il primo passo verso una cucina autentica. La materia prima va trattata con sensibilità, e ogni piatto nasce da un mix di intuizioni e memoria, come se nella mia testa ci fossero tanti piccoli cassetti da aprire all'occorrenza.

L'elaborazione creativa è costante: la mia mente è sempre in movimento, in uno stato di continua tensione progettuale. A differenza di chi costruisce un piatto partendo da brain storming con il team, io spesso lo immagino in ogni dettaglio - gusto, forma, struttura - ancor prima di averlo concretamente preparato. La cucina, per me, è un linguaggio interiore che si traduce in gesto.



Cococha & Asparago

Hai pubblicato libri di cucina come *Da Riva a Riva*; quale può essere, per un lettore non addetto ai lavori ma appassionato, il valore di un ricettario firmato da uno Chef di alta cucina?

Credo che la cucina, in fondo, sia una cosa semplice. È qualcosa che tutti abbiamo dentro, ma che non tutti riescono a esprimere allo stesso modo. Spesso chi affronta una ricetta lo fa in maniera didattica, seguendo alla lettera le istruzioni, ma senza una reale comprensione del contesto o della qualità delle materie prime - e questo può portare a risultati deludenti.

Il messaggio che voglio trasmettere attraverso i miei libri è proprio questo: partire da ingredienti eccellenti, trattarli con amore e consapevolezza, e seguire le ricette con sensibilità, non con rigidità. Ad esempio, un uovo comprato al supermercato - anche di prima qualità - non potrà mai offrire lo stesso sapore di un uovo acquistato in un'azienda agricola di montagna, dove le galline razzolano libere ad alta quota. È una differenza che si percepisce nel gusto, nella consistenza, nell'equilibrio; capirlo fa la differenza tra cucinare e fare davvero esperienza del cibo.

Dalla Val di Fassa ai ristoranti stellati, passando per collaborazioni ed esperienze con Chef di spicco: se dovessi individuare un momento chiave del tuo percorso, quale sceglieresti e perché?

In realtà, non c'è un unico momento chiave nel mio percorso: la mia mente è costantemente in movimento, proiettata verso il cambiamento. Sono convinto che l'evoluzione continua sia parte della mia identità, sia a livello personale che professionale, e ogni nuovo stimolo è una scintilla che accende qualcosa d'altro.

Certo, faccio tesoro delle esperienze passate e degli insegnamenti ricevuti, ma il mio sguardo è sempre rivolto al futuro: ho ridotto i tavoli del ristorante da dieci a quattro, più uno ancora più riservato, riorganizzando gli spazi per offrire un'esperienza sempre più intima e curata. Il mio obiettivo è migliorare costantemente, anche puntando a una seconda Stella Michelin, ma il vero cuore di tutto resta la gastronomia e la relazione con l'ospite: un punto fermo, irrinunciabile, che dà senso a ogni cosa.

