

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

CRONACA Trento 17 dicembre | 21:43

Quando la cucina diventa condivisione e benessere. La "Masterclass" di Peter Brunel alla Residenza O' Santissima: le ospiti hanno preparato due succulenti piatti

Guidate dal pluristellato chef trentino, le ospiti si sono cimentate nella preparazione di una zuppa e di un dolce. L'iniziativa è nata con l'obiettivo di creare un momento di incontro, di condivisione e di valorizzazione del territorio, unendo l'eccellenza della cucina d'autore all'impegno e alla professionalità quotidiana della Residenza O' Santissima la quale, avvalendosi tra i tanti aspetti di una cucina professionale interna per la preparazione di pasti di qualità, punta alla cura e al benessere delle persone accolte

di [Daniele Loss](#)

CONDIVIDI

TRENTO. La cucina come eccezionale strumento di condivisione e socializzazione. Se poi "in cattedra" c'è uno chef pluristellato del valore di **Peter Brunel**, ecco allora che il momento - il primo di sette, perché altri sei ne seguiranno nel 2026 - diventa **assolutamente indimenticabile**.

E' stata una mattinata **all'insegna delle emozioni per un nutrito gruppo di ospiti della Residenza "O Santissima"**, la Senior Living gestita dalla Cooperativa Sad di Trento **che rappresenta un vero e proprio "gioiello"**

incastonato sulla **collina Est del capoluogo**.

Ebbene, per una mattina alcune signore, **che hanno scelto di vivere nella meravigliosa residenza**, sono diventate la **"brigata" di cucina dello chef Brunel**, che le ha guidate magistralmente **nella preparazione di due piatti, una zuppa di farina "della tradizione povera" e un dolce a base di cioccolato con guarnizione di clementine**.



L'iniziativa è **nata con l'obiettivo di creare un momento di incontro, di condivisione e di valorizzazione del territorio, unendo l'eccellenza della cucina d'autore all'impegno e alla professionalità quotidiana della Residenza O'Santissima**, che **punta alla cura e al benessere delle persone accolte**. Anche dal punto di vista gastronomico, visto che si avvale di una cucina professionale al proprio interno.

Ecco, allora che **le chef, guidate passo passo da Brunel, che è immediatamente entrato in empatia con le sue nuove collaboratrici**, si sono prima divise i compiti e poi hanno operato nelle varie fasi della preparazione dei due piatti, osservando rigorosamente le indicazioni impartite dallo chef trentino, **davanti a tantissimi operatori dell'informazione e, ovviamente, agli altri ospiti della residenza**, che assistevano dalla platea alle operazioni, divertiti e ammirati.



E poi, dopo la fase preparatoria e la cottura, avvenuta nella cucina della struttura, i piatti sono stati messi in tavola e tutti hanno potuto assaggiare le due portate, entrambe prelibate, preparate da una brigata di cucina che ha lavorato - **come ha sottolineato lo stesso Brunel - con grande meticolosità e professionalità.**



Nel 2026, come già accennato, **sono già in programma sei nuovi incontri con lo chef stellato Peter Brunel**, sempre presso la Residenza O'Santissima, **per approfondire la sua filosofia culinaria**, in cui ricerca, tradizione e innovazione si intrecciano per dare valore all'ingrediente, alla cromaticità del piatto e **alla passione che guida ogni creazione.** Un percorso che unisce territorio, cura e cultura gastronomica, in cui **la cucina diventa strumento di relazione e di benessere condiviso.**

"Questa "Masterclass" con Peter Brunel, uno chef pluristellato, che non necessita di ulteriori presentazioni - hanno spiegato la presidente di Sad, Daniela Bottura, direttrice anche della struttura e l'amministratore delegato della cooperativa Diego Agostini - è uno dei momenti di aggregazione, benessere e condivisione che vogliamo proporre ai nostri ospiti. Ce ne saranno altri sei nell'arco del 2026, ma non sono i soli, visto che le persone che hanno scelto di vivere nella residenza O' Santissima vengono coinvolti sia in attività quotidiane e settimanali. Come la ginnastica, i momenti culturali, gli incontri con i bambini delle scuole dell'infanzia ed elementare. I nostri ospiti (la struttura è "sold out" con 30 persone che risiedono all'interno), a dispetto dell'età, hanno "risorse" incredibili, che "tengono da parte" e che noi vogliamo stimolare, grazie anche alla collaborazione di straordinari professionisti. Come diciamo sempre: il benessere non è solamente fisico".

raccomandato per te



Sponsorizzato

Esperto: lasciare Gmail è la tua mossa più potente.

Proton



Sponsorizzato

Non è uno scherzo! Questa tendenza è meglio del Botox? Una sola applicazione riduce le rughe!

femine-divine.it



Sponsorizzato

Un cucchiaino ogni sera – per depurare il fegato e ridurre il grasso addominale (è sorprendente!)

Notizie Sulla Salute



Sponsorizzato

Glutine, lattosio, zucchero? Perché questi raramente sono la vera causa del gonfiore addominale!

Consulente della salute



"Vaffanculo", "stronza", "troia" e il presidente del Mart...

ildolomiti.it



Il maiale Cuore bruciato in fonderia per un esperimento, ...

ildolomiti.it



Tragedia nella notte, perde il controllo dell'auto e si schianta...

ildolomiti.it

