

PETER BRUNEL: ARTE, CURIOSITÀ E INNOVAZIONE IN CUCINA



Peter Brunel è l' Executive Chef dei ristoranti della Lungarno Collection di Firenze. E' un cuoco molto eclettico che ha fatto della curiosità e della ricerca le basi della sua cucina. Definirei Peter Brunel un vero artista della cucina e un inventore di tecniche culinarie, un creatore di tendenze nel mondo del Food Design, di cui è divenuto ambasciatore italiano nel mondo.

Peter Brunel, un vero artista della cucina

Incontro Peter Brunel, seduto ad uno dei tavolini del Caffè dell'Oro, l'ultimo arrivato della Lungarno Collection di casa Ferragamo. Dalla grande vetrata su Lungarno Accaioli si può ammirare l'altra faccia di Ponte Vecchio, quella meno famosa, senza volte e corridoio Vasariano che, però, a mio avviso, ha un fascino ammaliatore dato da piccole imperfezioni simile allo strabismo di Venere. E Peter Brunel e la sua cucin-

na? Chissà qual è la loro “faccia nascosta”...? Scopriamolo insieme.

Peter, quali sono le tue origini e come nasce la tua passione per la cucina?



Nasco in Val di Fassa e ho avuto un percorso classico di formazione negli alberghi della zona, in montagna



è un'abitudine abbastanza consolidata di andare a fare le stagioni come tuttofare. Verso i 18 anni mi sono spostato a Bolzano dove sono entrato per la prima volta in una brigata di cucina guidata dallo chef Giorgio Nardelli; sono rimasto lì fino ai 24 anni.

La mia passione per la cucina è sicuramente legata a due elementi importanti della mia vita. Ho 5 fratelli e mia madre cucinava moltissimo e bene, utilizzando tecniche tradizionali della cucina locale: questo è il primo elemento; il secondo è legato a mio padre e non ha niente a che vedere con la cucina. Mio papà lavorava in ambito sartoriale ed è colui che ha brevettato i pantaloni da sci con le ghettoni. E' al lui che devo la creatività e l'estro.

Peter come si è evoluta la tua cucina?



Dopo Bolzano ho lavorato in un ristorante stellato in Val di Fassa, per poi spostarmi in Francia, dove l'identità provenzale mi ha influenzato molto, soprattutto per quanto riguarda l'utilizzo degli aromi che, col tempo, ho inserito nella mia cucina sostituendo le spezie provenzali con le erbe e radici di montagna.

Terminata l'esperienza francese mi sono dedicato alla famiglia, mi sono tolto il cappello da cuoco per indossare i panni del consulente culinario: in questi anni affiancavo le aziende nella ricerca e nello sviluppo di nuovi prodotti sia alimentari che di utensili da cucina. Inoltre tenevo corsi nella scuola di specializzazione

Alta Formazione, con focus specifici sulla frutta e la verdura.

Sono convinto che questo percorso all'interno degli alimenti, delle tecniche di lavorazione del cibo, dei materiali e degli utensili da cucina, mi abbia aiutato a sviluppare una visione del mondo culinario molto ampia che mi permette di muovermi davvero in maniera consapevole davanti ai fornelli.

Crede che gli "Spaghetti di Patate", uno dei tuoi piatti per eccellenza, attualmente in menu al ristorante Borgo San Jacopo, non sarebbe nato senza questa interpretazione e visione a 360° dell'arte culinaria?



Probabilmente è così. Ti spiego. Questo piatto, che in apparenza è banale è dal mio punto di vista un primo geniale. La patata la conoscono tutti e in tutto il mondo è il metodo di lavorazione che dona al piatto originalità e creatività. La patata viene cotta sottovuoto per stabilizzarne la fibra; si ottiene così uno spaghetti "naturale" senza utilizzare chimica o altri alimenti che non siano la patata. Ho chiamato questa tecnica particolare: "la rottura della fibra".

Quali sono state le influenze maggiori nella tua cucina e come la definiresti?

Come matrice direi che la mia cucina è "creativa", ma non intesa nel senso comune del termine. Il mio concetto è quello di arrivare all'innovazione tramite la tradizione. Come base solida ho la cucina tradizionale che viene rielaborata, grazie alle ricerche che negli anni ho fatto sulle materie prime e su come utilizzarle al meglio. Direi quindi l'innovazione che riscopre la tradizione. Credo che tutto sia già stato scoperto, ma noi possiamo andare a scavare all'interno di ciò che erano i grandi piatti e riproporli con tecniche nuove.

Dunque alla base della tua cucina e della tua ricerca troviamo una grande curiosità e un mix di creatività e attenzione..



Sicuramente sì, anche il concetto della rottura della fibra prende le mosse da una domanda: “ma quando è che un prodotto passa da essere crudo ad essere cotto?”. E’ da qui che nascono tutte le mie tecniche. Di solito infatti vengo identificato come uno chef che crea tendenza e non che scopiazza da una parte e dall’altra. Le mie caratteristiche mi hanno portato ad essere scelto come ambasciatore del Food Design nel mondo...è una cosa di cui vado molto fiero.

Possiamo dire che nella tua cucina troviamo influenze francesi e valdostane?

Essendo un cuoco proveniente dal Trentino che ha una matrice di montagna dove sono presenti certe tipologie di prodotti e che ha vissuto nel Sud della Francia, direi che quell’identità è presente. Inoltre troviamo una grande matrice mediterranea, tanto è vero che nella cucina che ho creato per il Caffè dell’Oro di Firenze ci sono delle coniazioni divertenti.

Il menu serale per esempio è declinato in base a diversi mood, partendo dagli stessi ingredienti. Mi spiego: come antipasto abbiamo la battuta di carne però nella declinazione Glamour viene accompagnata con una caponatina di fragole, nel mood Art invece la battuta è associato a peperoni, olive e acciughe nel Cantagrecco. Stessa cosa accade per i primi e per i secondi.

Credo che tu sia un vero artista...cosa ne pensi?



Bé, credo di sì....Inoltre sono davvero felice di lavorare per il Caffè dell'Oro della famiglia Ferragamo: artisti e inventori del settore tessile, un po' come era mio padre da cui ho ereditato curiosità, passione e la spinta verso l'innovazione.

Caffè dell' Oro: Lungarno Acciaiuoli, 2P, Firenze – Tel. 055 2726 8912

oro@lungarnocollection.com

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople