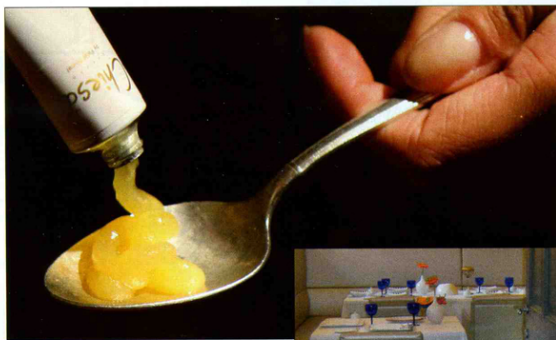


Dallo strudel in tubetto al beauty gourmet

Chi l'ha detto che la tradizione e l'innovazione gastronomica siano incompatibili? A certe condizioni lo strudel può persino entrare in un mini tubetto tipo dentifricio, senza che i sapori caratteristici del tradizionale dolce ne soffrano. Il tutto a vantaggio di una presentazione che stupisce l'ospite e si fa ricordare a lungo.

L'artefice di questa riuscita sintesi è il trentaquattrenne chef Peter Brunel, del ristorante Chiesa a Trento (ristorantechiesa.it), che l'ha testato con successo tra i clienti del suo locale.

Spiega Brunel: «Amo stuzzicare la mente e il palato del gourmet: se si ricorda di una cena fatta da me anche dopo un anno, ho fatto bingo. Perciò in varie ricette mi diverto a cambiare forma e stile di presentazione ai piatti, pur cercando di rispettare e manipolare il meno possibile la materia prima e di tenere salde le radici nella gastronomia del nostro territorio». Così i sapori dello strudel sono ricreati grazie a una crema inglese



SOPRA, STRUDEL AL CUCCHIAIO DELLO CHEF PETER BRUNEL. A LATO, LA PICCOLA SALA GOURMET DEL RISTORANTE CHIESA (TN).

cui si aggiungono pinoli, uva passa, grappa trentina, cannella e biscotti tritati a coltello; il tutto viene poi chiuso nel tubetto.

Una presentazione provocatoria utilizzata anche per altre preparazioni come la tartare di trota affinata al miele di rododendro oppure per l'originale "beauty gourmet": un piccolo beauty case al cui interno sono sistemati vaset-



ti e scatolini, tutti con contenuto commestibile: dal tubetto ripieno di crema allo strudel alla "saponetta" in cioccolato bianco. Interpretazioni a "mano libera" di uno chef nella cui formazione - completata anche con varie esperienze all'estero, specie in Francia - hanno giocato un ruolo chiave la pre-



LO CHEF PETER BRUNEL, CO-TITOLARE DEL RISTORANTE CHIESA DI TRENTO. PROPONE UNA CUCINA DEL TERRITORIO RIVISITATA.

disposizione alla continua ricerca e una sensibilità che, spingendosi al di là della soglia della cucina, si rivolge spesso al mondo dell'arte e dell'architettura come fonte di ispirazione da cui attinge nuove idee per la presentazione delle sue ricette. Peter Brunel è appena stato premiato come cuoco "sorpresa dell'anno" da Paolo Marchi a nome di Identità Golose e sarà tra i relatori protagonisti della prossima edizione del convegno milanese di alta cucina (31 gennaio/2 febbraio 2010).

M.B.