

MONDOinPENTOLA



Peter Brunel chef patron sul Garda

Lago di Garda Dopo una lunga parentesi alla *Lungarno Collection* di Firenze -dove ha conquistato una stella Michelin al *Ristorante Borgo San Jacopo*- il trentino Peter Brunel è tornato a casa e ha aperto il ristorante che porta il suo nome: *PB-Peter Brunel Ristorante Gourmet*. Affacciato sulla sponda settentrionale del Lago di Garda, ad Arco (Tn), il locale è quasi una vera e propria casa, un luogo dove lo chef originario della Val di Fassa può accogliere gli ospiti in maniera informale, con una proposta gastronomica che spazia dall'aperitivo di benvenuto all'after dinner. Per questo sono tre le zone, un salotto e due sale -la *Gourmet* e il *Dehors* sul giardino, in cui è possibile gustare non solo i suoi piatti iconici, soprattutto nel menu *Experience*, ma anche nuovissime portate, sia in carta che nel menu tutto dedicato ai piatti vegetali: *Le famiglie degli ortaggi e delle olive del Garda*. La carta dei dessert è firmata dalla pastry-chef Loretta Fanella.

Don Alfonso negli Usa

Saint Louis Dopo Toronto, la Nuova Zelanda e Macao, la famiglia Iaccarino apre una nuova consulenza negli Stati Uniti, in Missouri, al *The Ritz-Carlton* di Saint Louis. Il prossimo giugno sarà inaugurato un format incentrato su una cucina mediterranea con grande attenzione verso la materia prima, italiana naturalmente, ma anche con uno sguardo al territorio locale e ai suoi prodotti d'eccellenza. Una proposta americana molto simile a quella a quella del trisellato a Sant'Agata sui Due Golfi (Na), ma in stile casual e rilassato. La carta ha una selezione di una ventina piatti, tra cui anche i cavalli di battaglia del *Don Alfonso 1890*. I coperti saranno 60, mentre la carta dei vini prevede una selezione di 150 etichette italiane. A supervisionare il concept del design, Marco De Luca, l'architetto di casa Iaccarino.



Massari apre a Torino

Torino *Galleria Iginio Massari, Alta Pasticceria* è il nome del nuovo locale che Iginio Massari, pastry chef bresciano classe 1942, ha aperto a Torino, 280 metri quadrati e 70 posti per una proposta di pasticceria dolce e salata. Immane le torte monoporzione come la Cioccolato e pere, la Charlotte Russa o il Maritozzo rivisitato, ma anche dodici varietà di brioche e croissant tra cui la Veneziana con la crema, il Fagottino di mele e uvetta e la Parigina. E poi, ancora, Dolce Torino, un plume-cake al gianduia sulla cui cima è appoggiata una Mole Antonelliana dorata, che rende omaggio alla città sabauda. Un'offerta declinata per tutto il giorno, per pranzo anche take away chic, con confezioni pic-nic, mentre è immancabile il tè nel pomeriggio e con le bollicine per l'aperitivo.



Pasquale Laera nelle Langhe

Monforte d'Alba Pasquale Laera, sous chef di Antonino Canavacciolo, dopo aver lasciato il *Boscareto* e dopo stage importanti come quello in Giappone da *Okamoto* e in Danimarca al *Geranium*, apre il suo ristorante nelle Langhe. A Monforte d'Alba (Cn), insieme all'ex maître del *Boscareto* Fabio Mirici Cappa, il locale sottolinea la connessione con il territorio anche nella scelta dei piatti. L'offerta comprende il menu Langa e storia, con quattro portate a 45 euro, tra cui anche il vitel tonnè della tradizione, senza tonno, ma con fondo di vitello con acciughe e capperi. L'altro menu degustazione è Origini, a 55 euro. In carta anche piatti mediterranei con influenze liguri. La carta dei vini ha 400 referenze, con tanto Piemonte e Champagne.



Allocca torna al Marennà

Avellino Roberto Allocca torna come executive chef al *Marennà*, il ristorante della cantina Feudi di San Gregorio, che riaprirà il 21 novembre: "Tornare a casa per raccontare il mio personale percorso e il territorio dal quale provengo è stata la molla che mi ha spinto ad accettare -spiega Allocca- Stiamo facendo una profonda ricerca affinché i nostri ingredienti parlino la stessa lingua dei vini della cantina per aumentare la portata del racconto". Allocca vanta esperienze importanti, tra cui *Don Alfonso 1890*. Nel 2005 lascia il golfo di Napoli per il *Marennà*, quindi *Palazzo Sasso* al *Ristorante Rossellinis*, a Ravello, poi executive chef al *Boutique Hotel Relais Blu* di Massa Lubrense, dove nel 2014 conquistato la stella Michelin.

