

Gourmet

Il cammino verso il futuro di un'istituzione milanese: **PECK**

Un equilibrio riuscito tra volontà di innovare e legacy

www.vogue.it/uomo-vogue/news

La storia è di quelle che i milanesi conoscono a memoria. I natali in via Orefici nel 1883 con Francesco Peck, commerciante di Praga che intuì il potenziale di un'elegante gastronomia nel centro di una città in piena vibrazione. Seguono 133 anni di crescita e conduzione familiare, nel triangolo delle vie Spadari-Speronari-Cesare Cantù, con 5 cognomi che si avvicendano al timone: il più lontano è stato quello degli Stoppani (con loro nel 2001 apriva un ristorante un certo Carlo Cracco), il più celebre è quello dei Marzotto (Pietro Marzotto è dal 2011 socio di maggioranza e dal 2013 conduce l'azienda). La casa del sole d'oro disegnata da Pajetta (logo elegante e spigoloso, com'è d'altra parte un po' Peck) è votata a insegnare il miglior

gusto lombardo, piemontese, francese e mitteleuropeo (questi i geni prevalenti) a una clientela di austeri e modaioli. Negli anni Peck si è ingrandito, arricchito, ha fatto strategia, si è aggiornato, senza mai perdere la misura, e la consapevolezza della propria responsabilità, di una legacy di delizie. Con Marzotto presidente (affiancato da Massimo Fur-

lan in qualità di ad) è sbarcato a Seoul e ha inaugurato il ristorante "Al Peck" in via Spadari, oltre a firmare la cucina del Padiglione Italia di Expo. C'è una riuscita formula brunch, un tocco più leggero e contemporaneo in tutte le carte, anche quella della gastronomia calda e fredda (executive chef è Matteo Vigotti), e il negozio ora è aperto la domenica. Negli anni, i più fini palati meneghini, habitués da spesa di tutti i giorni, giornalisti, avvocati, cantanti d'opera, capitani d'industria, hanno sfiorato il gomito di chi a Peck

3.300 mq (3 i livelli) in via Spadari, di cui 1/3 dedicato alla vendita e 2/3 ai servizi

riservava gli acquisti delle grandi occasioni; sempre più con il tempo è cresciuto il flusso degli stranieri, americani, giapponesi, russi, cinesi. Peck resta ancora oggi l'unico luogo in questa parte d'Italia dove trovare il vero marbré, dove si producono (in meravigliosi laboratori sotterranei) 100 kg di stracotto per pâté e ravioli e 80 kg di ragù a settimana, 3mila kg di pesto (rigorosamente senz'aglio, perché così preferiscono i clienti) all'anno, mozzarelle e scamorze, pasta fresca, bresaola e molti altri prodotti artigianali; dove, da una stanza con lunghi banconi di marmo e finestre alla francese incorniciate da colonne di granito, finissime praline viaggiano fino in Giappone; dove regalarsi un aperitivo in una cantina di grande fascino, tra 3mila etichette selezionate da tutto il mondo. Dove capire quanto è importante trovare un equilibrio tra la necessità del passato e la promessa del futuro. **Laura Lazzaroni**



12-13 gennaio: torna

EPICUREA

La terza edizione di Epicurea, festival gastronomico curato da Andrea Petri per il Bulgari Hotel di Milano, torna a sollecitare la mente e il palato di chi cerca nella cucina del mondo stimolo e riflessione, e non (solo) l'ovvietà del commerciale. Riproposto, nella magnifica sala affacciata sul giardino dell'albergo, un mix di top toques (da David Thompson, chef del Nohm di Bangkok, che inaugura i giochi il 12-13/1, a Yannick Alléno, tre stelle Michelin in arrivo da Parigi ad aprile), star fuori dagli schemi (da Dominique Crenn, tosta capa - in tutti i sensi - dell'omonimo Atelier, a San Francisco, a marzo, a Matt Orlando, ex head chef di René Redzepi oggi al timone di Amass, a Copenhagen, atteso per maggio) e un underdog da scoprire (il portoghese Leonardo Pereira, anch'egli ex Noma, a febbraio). Chiuderanno la rassegna Jock Zonrillo (del ristorante Orana, di Adelaide) e Luca Fantin del Bulgari Ginza Tower di Tokyo. Come l'anno scorso, a dialogare (attraverso i piatti) con i colleghi ci sarà Roberto Di Pinto, executive chef "di casa". I.L.

GLI UNICI

"Fare sistema": un'invocazione che si sente spesso fare nell'universo delle eccellenze enogastronomiche italiane. Un piccolo, riuscito esempio è quello di Unici, libera associazione di sette marchi di altissima qualità, dall'Emilia-Romagna alla Sicilia. I primi a intuire il potere - commerciale e comunicativo - della sinergia sono stati Ursini (Fossacesia, CH) e Il Borgo del Balsamico (Reggio Emilia), olio e aceto neanche a farlo apposta. A loro nel giro di tre anni si sono uniti Savini Tartufi (Forcoli, PI), il Biscottificio Mattei-Deseo (Prato), Pasta Mancini (Monte San Pietrangeli, FM), La Nicchia (Pantelleria, TP) e La Via del Tè (Impruneta, FI). Amici che "fanno bene il buono", lanciati verso il mondo. **Laura Lazzaroni**

