

Gastronomia. La formula rinasce in tutta Italia come evoluzione gourmet che garantisce comodità e alta qualità - A Milano la terza apertura di **Peck**

Lo chef dietro il bancone batte anche il delivery

La ricetta? Ricerca maniacale delle materie prime, rispetto dei tempi di lavorazione per assicurare massima freschezza. Ma anche cultura dei cibi tipici ed etnici



Pronto, buono, comodo.

La comodità del cibo da portare direttamente a tavola non è appannaggio del delivery ma spinge la riscoperta delle gastronomie di qualità. In alto il negozio milanese **Peck CityLife**, a fianco l'interno di **Prezzemolo&Vital** e a Londra

Maria Teresa Manuelli

Sarà per la comodità del servizio o per la possibilità di riscoprire prelibatezze altrimenti introvabili e accuratamente selezionate. Sarà per il rapporto umano che sono riuscite a mantenere con il cliente, ma le gastronomie in città non sono affatto scomparse. Anzi, crescono di numero e prosperano. Soprattutto quelle di alta qualità e servizio impeccabile. E snobbano pubblicità facile e servizi di delivery, semplicemente perché non ne hanno bisogno.

Secondo i dati della Camera di commercio di Milano Monza Brianza Lodi, sono 36 mila le imprese in Italia a marzo 2019 che operano nella preparazione dei pasti da portar via. Roma, Napoli e Milano sono le province con più imprese; mentre Lombardia, Lazio ed Emilia guidano la classifica regionale.

«Si tratta di un settore particolare – commenta Beatrice Zanolini, consigliera della Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi – che aiuta a migliorare l'organizzazione quotidiana e la qualità della vita anche in termini di risparmio di tempo. Ecco perché può essere considerato un servizio che fa parte della quotidianità di chi è residente e di chi è di passaggio, valorizza i quartieri,

soprattutto nelle grandi metropoli, e risponde bene ai ritmi di vita spesso frenetici. L'utilità di questo servizio è certamente uno dei fattori che spiega la crescita del numero degli esercenti, ma non è secondario il fatto che trasmetta anche conoscenza e cultura: dai cibi tipici e dai gusti caratteristici di un territorio ai prodotti etnici internazionali».

Terza apertura Peck a Milano

Lo sabene Leone Marzotto, dal 2016 alla guida di **Peck** (la sua famiglia ha rilevato nel 2013 il marchio del tempio della gastronomia italiana e simbolo di Milano dal 1883) che ha appena aperto in via Salvini 3, nel cuore di Porta Venezia, il terzo punto vendita italiano, dopo lo storico di via Spadari e il fresco di inaugurazione presso il CityLife. Senza contare i monomarca esteri: 22 tra Giappone, Singapore e Corea. La nuova gastronomia di quartiere si chiama semplicemente **Peck** Porta Venezia e si presenta come un piccolo punto vendita, appena 30 mq, al cui interno è possibile trovare tutte quelle prelibatezze che hanno reso **Peck** il marchio simbolo dell'alta gastronomia milanese nel mondo. «Con questo negozio – spiega Marzotto – vogliamo inaugurare una nuova formula, quella del piccolo negozio di prossimità, capace di offrire un'esperienza di acquisto 'sotto casa', di cui a nostro avviso le città sentono ancora il bisogno e che

nessun servizio Internet o app può sostituire». Qui i visitatori troveranno dai classici intramontabili della gastronomia **Peck**, ai celebri salumi e formaggi. A questo si accompagna la tavola calda con i must **Peck** e una ricca varietà di proposte stagionali.

Ambasciatori del gusto italiano

Questa apertura si inserisce in un più ampio movimento di riqualificazione della distribuzione alimentare nei centri delle città. Per anni, infatti, era prevalsa la delocalizzazione dei negozi dal centro alla periferia, con la conseguente perdita di identità delle strade e di una filiera di relazioni di prossimità, di fiducia, di conoscenza che è in ultima analisi

il sale delle comunità stesse.

«Attenzione, però, a leggere bene i numeri», avverte Maurizio Baudracco, dell'omonima insegna simbolo dell'eccellenza gastronomica torinese. «Negli ultimi anni sono state concesse licenze troppo facilmente e questo ha favorito sì un aumento del numero dei negozi, ma non della qualità. C'è troppa improvvisazione e molti chiudono con la stessa facilità con cui aprono». La concorrenza non preoccupa questo scrigno di delizie che da 50 anni si distingue per la ricerca maniacale delle materie prime e della lavorazione rigorosamente freschissima.



«I clienti delle gastronomie storiche – sottolinea – non sono ricchi o modaioli, ma persone hanno ancora un palato che funziona e che capisce la differenza».

A Bologna Paolo Atti & Figli dal 1868 detta legge in materia di sfoglina e di ragu. «Qualità, territorialità e servizio sono le armi per andare avanti – conferma Francesco Bonaga, della famiglia Atti –. Locali come il nostro, che dal mio quadrante non in poi hanno sempre puntato sulla cultura dell'eccellenza, sono anche ambasciatori del gusto, soprattutto presso gli stranieri: non ci limitiamo a vendere e basta».

La formula va all'estero

Come è successo a Giuseppe e Giusi, titolari di Prezzemolo & Vitale, l'impresa familiare che da trent'anni firma supermercati di qualità a Palermo e che ha conquistato anche Londra. Oltre 150 dipendenti e un'azienda con un fatturato di oltre 35 milioni di euro, dopo la fortunata apertura a Chelsea, inaugurerà a giugno altre due botteghe a Notting Hill e Borough High Street.

+27%

Incremento imprese
Crescita 2011-2019 del numero delle imprese attive nella preparazione di pasti da asporto

22

Insegne Peck nel mondo
La gastronomia storica milanese ha puntato anche sulle aperture in Giappone, Singapore, Corea



GLI INDIRIZZI

MILANO

Peck

Dal 1883 vanta una lunga esperienza sia come selezionatore, sia come produttore. Simbolo di Milano, offre rarità gastronomiche italiane e mondiali, oltre a piatti di gastronomia di altissimo livello. Nella sede storica ci sono anche bar e ristorante, mentre gastronomia e ristorazione si fondono a City Life. *via Spadari 9; piazza Tre Torri; via Salvini 3*

TORINO

Baudracco

Maniaci della qualità e un menu ricco e variato che spazia dalla pasta fresca alle preparazioni a base di carne come il prosciutto cotto a marchio proprio, dalle acciughe al verde sino ai dolci. Ogni piatto proposto è stato cucinato dalla famiglia Baudracco. E di loro produzione sono anche le conserve e le confetture. *corso Vittorio Emanuele II, 62 (tel. 011.545582; info@baudracco.it)*

BOLOGNA

Paolo Atti & Figli

In via Drapperie c'è l'antico fulcro dell'attività fondata nel 1868 e di cui ancora oggi sono visibili le insegne originali. Negli anni l'attività si è espansa, senza mai perdere la filosofia originale. All'inizio del 1900 si è aggiunto il grande punto vendita di via Caprarie dove è possibile gustare le specialità calde direttamente dal forno. *Via Caprarie 7 (tel 051.220425; info@paoloatti.com) e in via Drapperie 6*

MODENA

Hosteria Giusti

Piccolo ristorante di soli quattro tavoli, ricavato dall'antico macello della Salumeria Giusti, realtà storica della città modenese dal 1605. Il ristorante propone cucina della tradizione, mentre la salumeria sul suo banco una selezione pregiata di salumi, conserve, aceto balsamico tradizionale, sott'oli, ecc. *via Farini 75 (tel. 059222533, info@hosteriagiusti.it)*